



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Coton



Cépages

La Cuvée Coton est un Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Nature, élaboré sans ajout de sucre. Issue à 100 % de Chardonnay, elle provient de nos parcelles « La Guinotte » et « Les Ormeaux », récoltées lors du millésime 2022.

Elevage

La Cuvée Coton a acquis ses arômes et sa typicité, reflets de son terroir, au cours d'un élevage sur lattes de 30 mois en bouteille.

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne « Cuvée Spéciale Coton » selon la méthode traditionnelle :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

La Cuvée Coton nous fait voyager et s'inspire du caractère universel de cette matière naturelle brute.

Sa robe est lumineuse et brillante.

Les bulles fines s'élèvent en cordons réguliers évoquant la légèreté de la matière.

Ce Crémant de Bourgogne est un subtil équilibre entre une bouche saline et minérale rappelant la pureté de la fleur de coton.

Accords

Vive et rafraichissante, parfaite à l'apéritif, la Cuvée Coton se marie parfaitement avec des plats légers tels que des fruits de mer, des salades composées, ou encore un fromage frais.

Après les Cuvées Dentelle, Cachemire, Cuir et Soie, cette série représente le charme, l'élégance et la délicatesse des grands vins de bourgogne.

