

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc Brut

Cépages & terroirs

Le Crémant de Bourgogne Blanc Brut Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins **provenant de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune et des Maranges**:

♥ Chardonnay ♥ Pinot Noir ♥ Aligoté ♥ Gamay

Exposition sud-ouest. Sol argilo-calcaire.

Élevage & vinification

Ce Crémant de Bourgogne développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à **un élevage en bouteille entre 18 et 24 mois**.

La Maison Vitteaut Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs selon **la méthode traditionnelle** :

♥ Vendanges manuelles

♥ Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

Ce Crémant de Bourgogne révèle une **robe or pâle brillante**, une **mousse fine et satinée**.

Le nez est **fruité et floral**.

La **bouche** est **légière et ronde** à la fois, **vineuse et subtile**.

Un mariage réussi pour ce Crémant de Bourgogne Blanc, entre la finesse du Chardonnay, la vinosité du Pinot Noir, la fraîcheur de l'Aligoté et la structure du Gamay.

Accords Mets & Crémants

Idéal à **l'apéritif** comme au **dessert**, il peut également accompagner une **viande blanche**.

