

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Blancs Brut

Cépages & terroirs

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

♥ Chardonnay ♥ Aligoté

Exposition sud-est. 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 à la **robe or brillant**, dévoile un fin cordon de bulles délicates.

Le nez est subtil avec des **notes citronnées et florales**.

La bouche trouve son équilibre entre **vivacité** à dominante **agrumes** et finesse des arômes de **poire**. Belle longueur, très légèrement miellée et toastée.

Pureté de la **fraîcheur minérale** d'un Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, à la finale élégante et persistante.

Accords Mets & Crémants

Très fin et délicat à **l'apéritif**, il accompagne les **fruits de mer, crustacés et sushis**.

Dosage

Disponible en Extra Brut et Nature

