

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Noirs Brut

Cépages & terroirs

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

♥ Pinot Noir ♥ Pointe de Gamay

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

La robe dévoile un **bel or pâle cristallin**, animé par une fine effervescence.

Le nez, **expressif et raffiné**, révèle de généreux arômes de **fruits jaunes**, mêlant mirabelle, coing et pêche blanche.

En bouche, la texture **soyeuse et élégante** prolonge cette expression fruitée tout en conservant une belle fraîcheur.

Une cuvée **généreuse et tout en finesse**, qui associe harmonieusement la volupté **du Pinot Noir et du Gamay** à la fraîcheur caractéristique des cuvées Vitteaut-Alberti.

Accords Mets & Crémants

Très expressif à **l'apéritif**, il met en valeur les **desserts** et peut également accompagner une **viande blanche**.

