



VITTEAUT-ALBERTI

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Cuvée Agnès

Cépages & Terroirs

Le Crémant de Bourgogne Cuvée Agnès est un assemblage d'une stricte sélection **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 24 et 36 mois**.

La Maison Vitteaut Alberti vinifie la Cuvée Agnès selon la **méthode traditionnelle** :

♥ Vendanges manuelles

♥ Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

La mousse dorée et soyeuse scintille de reflets d'ambre.

Le nez dévoile la **fraîcheur** et la **richesse** du Chardonnay et de l'Aligoté.

Enfin, la bouche offre une belle **complexité aromatique**.

L'attaque est vive et fraîche, aux notes d'agrumes, de pêche blanche et les arômes de **noisettes**, de **miel** apportent structure et puissance.

Finesse et harmonie définissent ce Crémant de Bourgogne, présenté en bouteille spéciale.

Accords Mets & Crémants

Le développement aromatique offert par ce Crémant de Bourgogne offrira un accord subtil avec vos **apéritifs dînatoires** ou **plateaux de fromages**.

