

CUVÉES SPÉCIALES
MILLÉSIME 2022

Cuvée Coton - édition limitée

Cépages & terroirs

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**.

Élevage & vinification

La Cuvée Coton a acquis ses arômes et sa typicité, reflets de son terroir, grâce à un **élevage de 30 mois en bouteille**.

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 mets Crémant

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**.

