



VITTEAUT-ALBERTI

CRÉMANT DE BOURGOGNE

# Cuvée Dany

## Cépages & terroirs

Le Crémant de Bourgogne Cuvée Dany Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins **provenant de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune et du Beaujolais** :

♥ Pinot Noir ♥ Aligoté ♥ Chardonnay ♥ Gamay

Exposition sud-est. Sol argilo-calcaire.

## Élevage & vinification

Ce Crémant de Bourgogne parfait ses arômes et acquiert sa typicité grâce **à un élevage en bouteille entre 24 et 36 mois**.

La Maison Vitteaut Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Cuvée Dany selon **la méthode traditionnelle** :

♥ Vendanges manuelles  
♥ Fermentation malolactique entièrement réalisée

## Dégustation

La Cuvée Dany dévoile une **robe saumon pâle**, discrète et presque grise.

Le nez, d'une élégante subtilité, révèle des arômes **de chair d'orange**, accompagnés de notes de melon et de petits fruits rouges.

La bouche séduit par son élégance et sa matière délicate, portée par une effervescence tout en finesse. Les arômes croquants offrent un bel **équilibre** entre **gourmandise, fraîcheur** et **légèreté**.

Un Crémant de caractère, à l'image de Danielle : discrète, élégante et profondément présente.

## Accords mets Crémant

Très expressif à **l'apéritif**, il met en valeur **les desserts au chocolat ou aux fruits rouges**.

