



VITTEAUT-ALBERTI

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Cuvée Gérard

Cépages & terroirs

Le Crémant de Bourgogne Cuvée Gérard, est un assemblage d'une stricte sélection provenant de **la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune** :

♥ Chardonnay ♥ Aligoté ♥ Pinot Noir

Exposition sud-est. Sol argilo-calcaire.

Élevage & vinification

Partiellement vinifié en fûts de chêne avant d'être assemblé, 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 Gérard **selon la méthode traditionnelle** :

♥ Vendanges manuelles

♥ Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

Parée **d'or intense**, la mousse fait danser ses bulles fines et longilignes.

Le nez appétant, affirme masculinité et intensité.

Subtilement **boisé, aux notes délicates de fleur d'oranger**, très légèrement compoté. Il donne le ton de ce Crémant de Bourgogne.

La bouche **nette, vive** et très fraîche en attaque, laisse place à la vinosité. Des **notes de fruits confits** apportent chaleur et matière.

Une belle longueur affirme la **puissance** de la Cuvée Gérard.

Fraîche et de caractère, ciselée, elle a la typicité des Cuvées Maison.

Accords mets Crémant

Cette cuvée subtile et complexe accompagne **vos poissons, viandes rôties et fromages de caractère**.

