

VIN MOUSSEUX

Cuvée Wild

Cépages & terroirs

La Cuvée Wild est un Vin Mousseux Méthode Traditionnelle, issu d'un assemblage d'une sélection de vins de base blancs vinifiés.

Élevage & vinification

Ce Vin Mousseux développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à **un élevage en bouteille entre 15 à 18 mois.**

La Maison Vitteaut Alberti le vinifie **selon la méthode traditionnelle.**

♥ Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

Ce Vin Mousseux Méthode Traditionnelle saura faire parler de lui avec son design sleeve irisé, moderne et raffiné.

Robe or pâle et bulles vives et persistantes. Attaque en fraîcheur brute, suivi d'une amertume maîtrisée, aux notes de **pamplemousse** et d'**orange confits**.

Cette Cuvée sauvage, rend possible nos rêves de liberté et d'ailleurs, en créant la rencontre entre nature et modernisme urbain

Accords mets Crémant

Idéal pour les **cocktails!**

