



*Vitteaut-Alberti*

DEPUIS 1951

CRÉMANT DE BOURGOGNE

## Blanc Brut



### Cépages

Le Crémant de Bourgogne Blanc Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins provenant de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune et des Maranges :

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Aligoté
- Gamay

Exposition sud-ouest.  
Sol argilo-calcaire.

### Elevage

Ce Crémant de Bourgogne développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage en bouteille entre 18 à 24 mois.

### Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Blanc Brut selon la méthode traditionnelle :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

### Dégustation

Ce Crémant de Bourgogne révèle une robe or pâle brillante, une mousse fine et satinée.

Le nez est fruité et floral.

La bouche est légère et ronde à la fois, vineuse et subtile.

Un mariage réussi pour ce Crémant de Bourgogne Blanc, entre la finesse du Chardonnay, la vinosité du Pinot Noir et la fraîcheur de l'Aligoté.

### Accords

Idéal à l'apéritif comme au dessert, il peut également accompagner une viande blanche.

