



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Blanc Brut Bio - Certifié par FR-BIO-01



Cépages

Le Crémant de Bourgogne Blanc Bio Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins provenant de parcelles conduites en agriculture biologique :

- Pinot Noir
- Chardonnay
- Gamay

Elevage

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

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Blanc Bio selon la méthode traditionnelle, et selon un processus de vinification bio certifié par Ecocert :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

Ce Crémant de Bourgogne à la robe or pâle cristalline, fait apparaître un délicat cordon de bulles fines.

Le nez très frais, légèrement poiré, laisse s'exprimer la fraîcheur de la pomme granny.

La bouche soyeuse, légèrement compotée, donne une sensation de réglisse offrant une belle longueur en finale.

A la fois frais et charnu, ce Crémant de Bourgogne Blanc Bio offre un plaisir nouveau et authentique.

Accords

En apéritif ou entrée, il met en valeur les foies gras. Il accompagne parfaitement les plats salés/sucrés, les patates douces et carottes. En dessert, il s'accorde avec les tartes aux fruits jaunes.

