



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Gérard



Cépages

Le Crémant de Bourgogne « Cuvée Spéciale Gérard » est un assemblage d'une stricte sélection de Chardonnay, d'Aligoté et de Pinot Noir provenant de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune :

- Pinot Noir
- Chardonnay
- Aligoté

Exposition sud-est.
Sol argilo-calcaire.

Elevage

Partiellement vinifié en fûts de chêne avant d'être assemblé, ce Crémant de Bourgogne parfaire ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage en bouteille entre 24 et 36 mois.

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne « Cuvée Spéciale 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

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

