



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951



Cépages

Le Crémant de Bourgogne "Cuvée Spéciale Soie" est un assemblage d'une sélection de Pinot Noir (60%) et d'une touche subtile d'Aligoté (40%), millésime 2019.

Elevage

La Cuvée Soie a acquis ses arômes et sa typicité au cours d'un élevage de 30 mois en bouteille.

Vinification

Les jus d'extraction ont été obtenus par un pressurage doux et progressif.

- pressoirs pneumatiques d'une capacité de 50 hl
- mouls collés et débourbés après 24 heures
- ensemencement avec des levures sélectionnées
- vinification en cuves thermo-régulées à 20°C
- prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C.

Dégustation

Ce Crémant de Bourgogne est un subtil équilibre entre élégance racée naturelle, force et robustesse.

A son image, la Cuvée Soie d'une brillance naturelle, dotée de bulles fluides et légères, dévoile une fraîcheur raffinée et crayeuse.

D'abord ciselée, elle révèle toute son ampleur par la richesse de sa matière, pour une note finale généreuse et fruitée.

La maturité et la force du Pinot Noir laisse s'exprimer la légèreté de l'Aligoté, pour un Crémant de Bourgogne complet.

Comme la Soie, glamour, rare, et épatante par sa structure, la Cuvée Soie charme et représente le luxe et la distinction au sein de notre gamme.

Accords

Raffinée pour l'apéritif, ce Crémant de Bourgogne accompagnera vos plats de poissons et fruits de mer.