



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Rosé Brut



Cépages

Le Crémant de Bourgogne Rosé Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins provenant de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune et du Beaujolais :

- Pinot Noir
- Gamay

Exposition sud-est.
Sol argilo-calcaire.

Elevage

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

Vinification

La Maison Vitteaut Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Rosé selon la méthode traditionnelle :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

Belle robe pour ce Crémant de Bourgogne pétale de rose intense aux fines bulles.

Nez expressif aux notes de fruits rouges.

La bouche riche et charnue (arômes d'abricots mûrs, de groseilles et framboises) garde beaucoup de finesse.

Ce Crémant de Bourgogne Rosé est à la fois intense et raffiné.

Accords

Très expressif à l'apéritif, il met en valeur les desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

