



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

LES MOUSSEUX

Bourgogne Mousseux Rouge - AOC



Cépages

Assemblage de raisins de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune et du Beaujolais :

- Gamay
- Pinot Noir

Exposition sud-est.
Sol argilo-calcaire.

Elevage

Le Bourgogne Mousseux Rouge développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage long en bouteille.

Vinification

La Maison Vitteaut Alberti vinifie le Bourgogne Mousseux Rouge selon la méthode traditionnelle :

- Vendanges manuelles
- Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

La robe est d'un rouge intense brillant à la mousse fine et persistante.

Le nez est élégant aux arômes puissants de fruits rouges.

La bouche possède une belle fraîcheur et développe des arômes de framboise, fraise et cassis.

Accords

En apéritif, il sera encore plus intense avec une crème de framboise.

Idéal pour accompagner vos viandes rouges grillées (barbecues) ou la cuisine italienne.

Laissez vous surprendre avec un gâteau aux fruits rouges ou chocolat corsé.

