

Vitteaut-Alberti, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut

Beschrijving

Het domein Vitteaut-Alberti is gespecialiseerd in het maken van mousserende wijnen. Het huis kent een lange traditie en is gevestigd in het dorp Rully. Op blinde degustaties halen ze stevast hoge scores en zijn een erg goede referentie in Bourgogne. Crémant wordt gemaakt volgens de Méthode Traditionelle. Dwz dat de 2de gisting gebeurt in de fles waardoor de wijn mousserend wordt (cfr Champagne). Na de eerste gisting ligt de wijn nog 18 tot 24 maanden en ontwikkelt de wijn fijne belletjes. De wijnmaker kiest hier voor de finesse en de elegantie van de chardonnay aangevuld met de aligoté-druif. Fijne en elegante smaakstructuur met een mooie frisheid. www.vitteaut-alberti.fr

Gerecht:

Serveer à 5-6° als aperitief met hapjes.

Bewaartijd	1-2 jaar
Producent:	mousserend
Domein:	Vitteaut-Alberti
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Crémant de Bourgogne
Type:	Mousserend
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Aligoté, Chardonnay