

Vitteaut-Alberti, Cr de Bourg Cuvée Gérard Br

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 Traditionnelle. Dwz dat de 2de gisting gebeurt in de fles waardoor de wijn mousserend wordt (cfr Champagne). Deze Cuvée Gérard is een blend van 3 druiven : chardonnay (60%), aligoté (30%) en pinot noir (10%). De wijn wordt voor een deel gerijpt op eiken vaten en ligt 36 maanden sur lattes. Deze trage rijping zorgt ervoor dat de wijn fijne belletjes ontwikkelt wat de elegantie en finesse bevordert. Deze bruisende parel danst in het glas en laat aroma's vrij van bloemen, wit fruit en een lichte toets van het hout. De smaak is intens, vineus met frisse aceenten die de wijn lengte geeft. Meer info op www.vitteaut-alberti.fr

Gerecht

Serveer aan 5-7° bij apero hapjes of op het eind van de maaltijd bij kaas.

Bewaartijd	2-3 jaar
Producent:	Maison Vitteaut-Alberti
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Crémant de Bourgogne
Type:	cremant
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	chardonnay, aligoté, pinot noir

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be