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

**Beschrijving**

Karakteristieken: Crémant wordt gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle: de tweede gisting gebeurt in de fles, waardoor de wijn mousserend wordt (cfr. Champagne). Na de eerste gisting rijpt de wijn nog 18 tot 24 maanden op de fles en ontwikkelt hij fijne belletjes. De wijnmaker kiest hier voor de finesse en de elegantie van de chardonnay, aangevuld met de aligoté-druif. Als Extra Brut krijgt deze crémant slechts een minimale dosage, wat hem extra strak en zuiver maakt. In de neus vinden we citroenschil, groene appel en een krijtachtige toets; in de mond is de wijn fijn en elegant, met een mooie frisheid, een zilte toets en een lange, droge afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 5-6° als aperitief met hapjes, bij oesters of bij een crudo van vis.

De Regio: Rully ligt in het noorden van de Côte Chalonnaise en geldt als een van de historische bakermatten van de Bourgondische bubbels: al in het begin van de 19de eeuw werd hier mousserende wijn gemaakt. In 1975 werd de appellatie Crémant de Bourgogne erkend. Een Crémant de Bourgogne wordt gemaakt volgens de traditionele methode, met een tweede gisting op de fles, en moet minstens 9 maanden op de gistcellen (sur lattes) en in totaal minstens 12 maanden rijpen vóór hij verkocht mag worden. De belangrijkste druiven zijn chardonnay en pinot noir, aangevuld met onder meer aligoté en gamay.

Het wijndomein: Het huis Vitteaut-Alberti in Rully is gespecialiseerd in het maken van mousserende wijnen. Lucien Vitteaut en zijn Italiaanse echtgenote Maria Alberti brachten in 1951 hun eerste bubbels op de markt. Hun zoon Gérard kwam in 1968 in het bedrijf en werkte mee aan het decreet van 1975 dat de appellatie Crémant de Bourgogne in het leven riep. Vandaag leidt kleindochter Agnès Vitteaut het huis; zij is er sinds 2004 actief, na studies rechten en oenologie. Het huis bewerkt zo'n 22 ha in de Côte Chalonnaise en de Hautes-Côtes de Beaune, volgens de principes van de lutte raisonnée en met handmatige oogst, en was een van de eerste huizen in Bourgogne die zich volledig toelegden op de traditionele methode. Op blinde degustaties halen ze steevast hoge scores: een erg goede referentie in Bourgogne.

Meer info op www.vitteaut-alberti.fr

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

**De Vinotheek**
Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**