



Vitteaut-Alberti

DEPUIS 1951

CUVÉES SPÉCIALES

Cuvée Agnès



Cépages

La Cuvée Spéciale « Agnès » est un assemblage d'une stricte sélection de Chardonnay provenant de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune :
100 % Chardonnay

Elevage

Ce Crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage de plus de 36 mois en bouteille

Vinification

La Maison Vitteaut-Alberti vinifie la Cuvée Spéciale «Agnès» selon la méthode traditionnelle :

- pressoirs pneumatiques d'une capacité de 50 hl avec montée en pression par palier progressif
- moûts collés, et débourbés après 24 heures
- ensemencement avec des levures sélectionnées
- vinification en cuves thermorégulées à 20°C
- prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C.

Dégustation

La mousse dorée et soyeuse scintille de reflets d'ambre.
Le nez dévoile la fraîcheur et la richesse du Chardonnay.
Enfin, la bouche offre une belle complexité aromatique.
L'attaque est vive et fraîche, aux notes d'agrumes, de pêche blanche et les arômes de noisettes, de miel apportent structure et puissance.

Finesse et harmonie définissent cette cuvée prestige, présentée en bouteille spéciale.

Accords

Le développement aromatique offert par le Chardonnay offrira un accord subtil avec vos apéritifs dinatoires, ou plateaux de fromages.

