



## Terroirs Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut

### Algemeen

Deze Crémant de Bourgogne vindt zijn oorsprong in Rully, in de Bourgogne meer bepaald in het hart van de côte Chalonnaise.

Vitteaut-Alberti is de specialist voor wat betreft mousserende wijnen in Bourgogne. Sinds 1951 maken zij Crémant en dit volgens traditionele methodes (méthode champenoise) en met respect voor de historische kwaliteit. Gerard Vitteaut was lid van de werkgroep die in 1975 ijverde voor (en verkreeg) de appellatie AOC Crémant de Bourgogne.

Dit 3de generatie wijndomein heeft van in het begin de kaart getrokken om specialist te zijn en te blijven in het maken van mousserende wijnen.

Voortdurende investeringen en veranderingen in de infrastructuur, het proces, ... zorgen ervoor dat Vitteaut-Alberti een koploper en referentie wordt in de AOC Crémant de Bourgogne.

Deze Terroirs is een blend van 90% Chardonnay en 10% Aligoté. De druiven worden manueel geplukt in kleine manden en daarna geperst in een pneumatische pers.

Na de eerste gisting en rijping op de lies in inox-tanks gedurende 9 maanden gaan de wijnen op de fles.

De flessen rijpen nadien in de kelder volgens de méthode traditionnelle (2de gisting op de fles) en gedurende minimum 18 maanden sur lattes.

Dit is een extra brut met 5-6 gram suiker per liter.

### Soort

Parelend Extra Brut

### Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

### Druif

Aligoté, Chardonnay

### Land

Frankrijk

### Regio

Bourgogne

### Jaargang

0

### Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

### Vatrijping

18 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens goudgeel met fijne en persistente bellen.



### Geur

De minimum 18 maanden rijping sur lattes zorgt voor een veelvoud aan aroma's met vooral exotisch fruit (ananas), golden appel, maar ook lactische toetsen, toast, brioche-brood, nootjes, ... Het beperkte suikergehalte benadrukt ook de 'Extra Brut'-aroma's.

### Smaak

Evenwichtige wijn met champagne-kenmerken (lactisch), delicaat en fijn met body en afdrank. Verfrissend bellen zorgen voor een krokante toets.

### Gastronomie

Deze mousserende wijn kan een aperitief opvrolijken maar net zo goed een lichtere maaltijd wat meer kleur geven.

### Lekker bij

Aperitief, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

### Alcoholgehalte

12.00 %

### Inhoud

750.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Kurk

### Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar