



Brut rosé

Vitteaut-Alberti

FRANCE, BOURGOGNE, CRÉMANT-DE-BOURGOGNE

Ce crémant de Bourgogne rosé est un excellent rapport qualité/prix/plaisir.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 40 ans
RENDEMENTS	60 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	12 g/l
SUPERFICIE	22 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les collines de la Côte de Beaune, principalement à Sampigny les Maranges, à 400 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argileux, marneux et calcaire
VINIFICATION	Pressoirs pneumatiques d'une capacité de 50 hl avec montée en pression par palier progressif. Moûts collés et débourbés après 24 heures. Ensemencement avec levures sélectionnées. Vinification en cuves thermorégulées à une température de 20°C. Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle).
ÉLEVAGE	18 mois en bouteille en cave climatisée de 15°C. Le Crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à son élevage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur pétale de rose intense aux fines bulles. Au nez, des notes expressives de fruits rouges. En bouche, un vin riche et charnu, des saveurs d'abricots mûrs, de groseilles et de framboises, tout en gardant beaucoup de finesse. Ce Crémant de Bourgogne Rosé est un pur pinot noir, à la fois intense et raffiné.
CONSOMMATION	Parfait pour l'apéritif, du saumon fumée, une salade fraise et épinard ou pour mettre en valeur les desserts au chocolat ou aux fruits rouges. Servir entre 7° et 8°C. Prêt à boire dès maintenant.

CODE SAQ
12536101

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.15 \$



PRIX ET MENTIONS



LE GUIDE DU VIN
2022 : 3 1/2
ÉTOILES



LES MÉCHANT
RAISINS : 3 ÉTOILES



WINE ENTHUSIAST
87/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les chais sont situés au cœur du vignoble à Rully, petit village typique de la côte châlonnaise, berceau des vins effervescents. Domaine familial depuis 3 générations, ils sont installés depuis 1951 dans ce village. Leur volonté est depuis l'origine de demeurer spécialisé afin de garantir un savoir-faire fondé sur leur expérience ; proposer une qualité constante est leur priorité. Le sol argileux, marneux et calcaire apporte au cépage chardonnay à la fois minéralité et finesse, au cépage pinot noir élégance et fruité, au cépage aligoté, toute sa fraîcheur et sa légèreté. Depuis toujours une tradition chez Vitteaut-Alberti, et maintenant devenu la règle pour le crémant de Bourgogne, les vendanges sont manuelles. Les crémants sont vinifiés dans le plus grand respect de l'environnement et du terroir.