



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

VITTEAUT ALBERTI, CUVÉE GÉRARD

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Crémant de Bourgogne

Type wijn: Mousseerende wijn

Alcoholgehalte: 12%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Chardonnay, aligoté, pinot noir

Beschrijving:

Het domein Vitteaut-Alberti is gespecialiseerd in het maken van mousseerende wijnen. Het huis kent een lange traditie en is gevestigd in het dorp Rully. Op blinde degustaties halen ze steevast 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 mousseerend 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 accenten die de wijn lengte geeft. Meer info op www.vitteaut-alberti.fr

Wijn & Gerecht:

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

Bewaartijd:

2-3 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

VITTEAUT ALBERTI, CUVÉE GÉRARD

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Crémant de Bourgogne

Type wijn: Mousseerende wijn

Alcoholgehalte: 12%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Chardonnay, aligoté, pinot noir

Beschrijving:

Het domein Vitteaut-Alberti is gespecialiseerd in het maken van mousseerende wijnen. Het huis kent een lange traditie en is gevestigd in het dorp Rully. Op blinde degustaties halen ze steevast 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 mousseerend 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 accenten die de wijn lengte geeft. Meer info op www.vitteaut-alberti.fr

Wijn & Gerecht:

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

Bewaartijd:

2-3 jaar