

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Blanc de Blancs, brut

Crémant de Bourgogne AOC  
Domaine Vitteaut-Alberti

**Région :** Bourgogne, France.

**Appellation :** Crémant de Bourgogne AOC.

**Domaine :** Domaine Vitteaut-Alberti.

**Cépages :** 20% Aligoté, 80% Chardonnay

**Robe :** jaune avec des reflets verts.

**Nez :** arômes frais et nuancés d'agrumes et fleurs blanches.

**Bouche :** toute en finesse, fraîcheur et élégance, attise la bonne humeur.

**Conclusion :** Un beau Crémant au rapport prix/plaisir exemplaire.

**Service :** 6-8°C, avec apéritifs, entrées, saumon fumé, fruits de mer, volaille.

Un crémant est un vin effervescent mousseux obtenu par méthode traditionnelle dans une aire d'appellation particulière. Il existe ainsi des crémants d'Alsace, de Bourgogne, de Bordeaux, de Die, du Jura, de Limoux, de Loire, de Luxembourg, de Savoie.

Vinification : méthode traditionnelle, avec vendanges manuelles, élevage en bouteille de 18 à 24 mois.

**Teneur en alcool :** 12%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90838 75 2000 **Prix membre :** 19.90

**Prix catalogue :** 22.10