

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cuvée Agnès, brut

Crémant de Bourgogne AOC  
Domaine Vitteaut-Alberti

**Région** : Bourgogne, France.

**Appellation** : Crémant de Bourgogne AOC.

**Domaine** : Domaine Vitteaut-Alberti.

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Distinctions** : Vinum: 17/20

**Robe** : jaune pâle.

**Nez** : fin, élégant et riche à la fois, dévoilant tour à tour des arômes de poire pochée aux épices, d'écorces d'agrumes, de noisette rôtie et de nougat.

**Bouche** : attaque fraîche avec une bulle fine, persistante et un dosage discret, bien intégré au vin. La pêche rôtie, la noisette et le miel se mêlent en un milieu de bouche crémeux avant une finale salivante aux saveurs d'écorces d'agrumes.

**Conclusion** : des bulles de fête, pour n'importe quelle occasion, toute l'année !

**Service** : servir à 9°C. Apéritifs dînatoires, plateau de fromages.

Voilà un Crémant qu'on pourrait facilement méprendre pour un Champagne ! Elaborée par la Maison Vitteaut-Alberti qui produit depuis 1951 des vins mousseux traditionnels (prise de mousse en bouteille), cette Cuvée Spéciale « Agnès » est un assemblage d'une stricte sélection de Chardonnay provenant de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune.

**Teneur en alcool** : 12%

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

**Réf.** : 90859 75 2000    **Prix membre** : 23.90

**Prix catalogue** : 26.60