



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

VITTEAUT-ALBERTI, CUVÉE AGNES

<u>Producent :</u>	Vitteaut-Alberti
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Crémant de Bourgogne
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,50%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Het domein Vitteaut-Alberti is gespecialiseerd in het maken van mousserende 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 mousserend wordt (cfr Champagne). De wijnmaker kiest in deze Cuvée Agnès voor 100% chardonnay. Hier spreekt men dus van een blanc de blancs. Deze speciale cuvée van het huis komt van zorgvuldig geselecteerde druiven en rijpt 36 maanden sur lattes. Deze lange lagering resulteert in fijne belletjes, elegantie en finesse. Fijne aroma's van perzik, bloemen en een vleugje honing. Fijne en elegante smaakstructuur met een mooie frisheid. Een Crémant van hoog niveau ! Meer info op www.vitteaut-alberti.fr

Wijn & Gerecht:

Uiteraard een excellente aperitief die zeker een plaatsje verdient bij de betere Champagnes. Serveren aan 5-7°

Bewaartijd:

2 jaar



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

VITTEAUT-ALBERTI, CUVÉE AGNES

<u>Producent :</u>	Vitteaut-Alberti
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Crémant de Bourgogne
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,50%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Het domein Vitteaut-Alberti is gespecialiseerd in het maken van mousserende 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 mousserend wordt (cfr Champagne). De wijnmaker kiest in deze Cuvée Agnès voor 100% chardonnay. Hier spreekt men dus van een blanc de blancs. Deze speciale cuvée van het huis komt van zorgvuldig geselecteerde druiven en rijpt 36 maanden sur lattes. Deze lange lagering resulteert in fijne belletjes, elegantie en finesse. Fijne aroma's van perzik, bloemen en een vleugje honing. Fijne en elegante smaakstructuur met een mooie frisheid. Een Crémant van hoog niveau ! Meer info op www.vitteaut-alberti.fr

Wijn & Gerecht:

Uiteraard een excellente aperitief die zeker een plaatsje verdient bij de betere Champagnes. Serveren aan 5-7°

Bewaartijd:

2 jaar