Vitteaut-Alberti Crémant de Bourgogne Cuvée Lucien Brut

Bourgogne - Frankrijk

Crémant de Bourgogne van dit hoge niveau is het beste Franse alternatief voor Champagne. De Cuvée Lucien wordt gemaakt door Maison Vittaut-Alberti, gevestigd in Rully, in het hart van de Côte Chalonnaise. Het is een blend van uitsluitend witte druiven, namelijk 80% chardonnay en 20% aligoté. Een Blanc de Blancs dus. De wijn ondergaat - net als Champagne - een tweede vergisting in de fles en rijpt vervolgens nog zesendertig maanden met de gisten. Dit geeft de Crémant verfijnde briochetonen, complexiteit en een delicate mousse. De smaak is mooi droog, maar ook zacht en rijp. Deze fraaie Brut smaakt geweldig als aperitief of bij oesters, maar is ook een feestwijn pur sang. Warm aanbevolen!



Proefnotitie

De mousse is zeer fijn en zacht, de geur licht fruitig en verfijnd. De smaak is door de rijping van drie jaar opvallend zachtdroog en elegant.

Drinken bij

Een perfect aperitief, maar ook lekker als begeleider van een feestelijke gelegenheid.

Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar tot uiterlijk drie jaar na aankoop.

Druivenrassen

80% Chardonnay, 20% Aligoté

Onderscheidingen

n.v.t.	Perswijn - juli 2023: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Sappig, mooie zuren, milde mousse
n.v.t.	De Grote Hamersma - december 2023: 9 | Zacht-romige mousse, mild wit fruit
n.v.t.	Proefschrift Wijnconcours - mei 2022: Finalist | Goede balans, toegankelijk, prima inzetbaar

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij Luuc van Boort
Sinds 1905

Wijnkoperij Luuc van Boort
Waterstraat 46
5301 AK Zaltbommel
0418-512424
www.vanboort.nl