Vitteaut-Alberti
DEPUIS 1951

LES MOUSSEUX

Cuvée Wild Méthode Traditionnelle

Vinification

La Cuvée Wild est un Vin Mousseux Méthode Traditionnelle, issu d'un assemblage d'une sélection de vins de base blancs vinifiés.

Elevé en cave climatisée 15° pendant 3 ans sur latte.

Elaboré avec le même soin que nos Crémants et selon la méthode traditionnelle, sa mousse est fine et légère.

Dégustation

Nouvelle Cuvée de la Maison Vitteaut Alberti, la Cuvée Wild révèle notre côté sauvage.

Ce Vin Mousseux Méthode Traditionnelle saura faire parler de lui avec son design sleeve irisé, moderne et raffiné.

Robe or pâle et bulles vives et persistantes.

Attaque en fraîcheur brute aux notes d'humus, suivi d'une amertume maîtrisée, de pamplemousse et d'orange confits. Cette Cuvée sauvage, rend possible nos rêves de liberté et d'ailleurs, en créant la rencontre entre nature et modernisme urbain.

Accords

Idéal pour les cocktails !