



### Cuvée Prestige Brut Millésime

Perlage persistente, colore dorato con riflessi verdolini. Profumi di agrumi e sentori di vaniglia e miele d'acacia. Equilibrato e armonico, potente, rotondo. Finale fresco.

Indicazioni:  
4 anni sui lieviti.

Abbinamenti:  
Blinis di uova di trota o salmone.



#### DETTAGLI PRODOTTO:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Tipologia:               | Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne |
| Colore:                  | Bianco                                       |
| Uvaggio:                 | 40% Pinot Nero; 60% Chardonnay               |
| Nazione:                 | Francia                                      |
| Regione:                 | Champagne                                    |
| Denominazione:           | Champagne AOC                                |
| Formato:                 | 75 cl. ; 150 cl. (Magnum)                    |
| Consumo:                 | Potenziale di invecchiamento 7 / 8 anni.     |
| Temperatura di servizio: | 8° C nel calice.                             |