



Cuvée Prestige Brut Rosé Millésime

Colore rosa salmone tenue leggeri riflessi ambrati. Profumo di frutti rossi, pompelmo e violetta. Perlage fine e persistente, vino dal profumo, intenso, fruttato e floreale nel contempo. Ottima struttura, equilibrato e morbido al palato. Buona persistenza, fresco, elegante.

Indicazioni:

Chardonnay 60% e Pinot Nero saigné 40%.

Abbinamenti:

Jamon serrano a pezzetti con melone o fichi.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Classico / Champagne
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%
Nazione:	Francia
Regione:	Champagne
Denominazione:	Champagne AOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 / 8 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel calice.