



### 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.