

De Vilmont

CUVÉE PRESTIGE BRUT MILLÉSIME



CUVÉE PRESTIGE BRUT MILLÉSIME



Champagne issu de l'assemblage habile de raisins Chardonnay 60% et de Pinot Noir 40%. Maturation dans une cave pendant 4 ans: choix qui permet d'obtenir un produit au style très équilibré et de haute qualité. Limpide et au perlage persistant, c'est un vin fort qui a du corps, parfumé, à la robe dorée aux reflets verts et ambre. Sa saveur exalte des notes fruitées d'agrumes et des senteurs de vanille et de miel d'acacia. Son bouquet est aromatique, équilibré et harmonieux. Puissante, ronde et fraîche la sensation finale du palais.

Questo champagne nasce dall'assemblaggio sapiente di uve Chardonnay 60% e di Pinot Nero 40%. La maturazione in cava per 4 anni: scelta che permette di ottenere un prodotto dallo stile molto equilibrato e di alta qualità. Limpido e dal perlage persistente, è un vino corposo e forte, profumato, dal colore dorato con riflessi verdolini e ambrati. Presenta note fruttate di agrumi e sentori di vaniglia e miele d'acacia. Il suo bouquet è aromatico, equilibrato e armonico. Potente, rotonda e fresca è la sensazione finale percepita dal palato.

This champagne is created by careful blending of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir grapes. It is matured in caves for 4 years: a choice of method that gives a high quality product with an extremely well-balanced style. Clear and with persistent perlage, this is a strong full-bodied wine, fragrant and golden yellow in colour with greenish and amber flashes. It has citrus fruit notes and hints of vanilla and acacia honey. Its bouquet is aromatic, well-balanced and harmonious. The final sensation perceived by the palate is of a powerful, rounded, fresh wine.

Prodotto	Quantità	Capacità	Peso	Misure
Bottiglie con astuccio	6	75 cl	10,40 Kg	20x34x30 cm
Bottiglie in cartone	6	75 cl	10,40 Kg	19x33x26 cm



De Vilmont

www.champagne-devilmont.fr

Distribuito da Serena Wines 1881 - Via C. Bianchi, 1 - Conegliano (TV) - www.serenawines.it