

CUVÉE PRESTIGE BRUT MILLÉSIME



FRA



60% Chardonnay et 40% Pinot Noir.



Maturation dans une cave pendant 4 ans π 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.

ITA



60% Chardonnay e 40% Pinot Nero.



Maturazione in cava per 4 anni π 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.

ENG



60% Chardonnay and 40% Pinot Noir.



It is matured in caves for 4 years π 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, wellbalanced and harmonious. The final sensation perceived by the palate is of a powerful, rounded, fresh wine.