

CUVÉE PRESTIGE BRUT ROSÉ MILLÉSIME



FRA



60% Chardonnay et 40% Pinot Noir saigné.



Maturation dans une cave pendant 4 ans \square choix qui permet d'obtenir un produit au style très équilibré et de haute qualité.



Avec sa robe rosé saumon tendre aux reflets mordorés et son caractéristique bouquet enivrant qui vous séduira par sa saveur riche de fruits rouges, pamplemousse et violette. Limpide, son perlage est fin et persistant, c'est un vin à l'arôme délicat, intense, fruité et floral à la fois. Bien structuré, équilibré et moelleux au palais, il se distingue par son goût persistant accentué par la vivacité de ses bulles et par son élégante fraîcheur.

ITA



60% Chardonnay e 40% Pinot Nero saigné.



Maturazione in cava per 4 anni \square scelta che permette di ottenere un prodotto dallo stile molto equilibrato e di alta qualità.



con il suo colore rosa salmone tenue dai riflessi ambrati e il caratteristico profumo avvolgente, vi conquisterà per il suo sapore florido di frutti rossi, pompelmo e violetta. Limpido, con un perlage fine e persistente, è un vino dal profumo delicato, intenso, fruttato e floreale nel contempo. Ben strutturato, equilibrato e morbido al palato, si distingue per il suo gusto persistente, accentuato dalla vivacità delle bollicine e dalla sua elegante freschezza.

ENG



60% Chardonnay and 40% Pinot Noir saigné.



It is matured in caves for 4 years \square a choice of method that gives a high quality product with an extremely well-balanced style.



Its pale salmon pink colour with amber flashes and its characteristic all-embracing perfume will captivate you with a florid flavour of red fruit, grapefruit and violets. Clear with a fine and persistent perlage, this is a wine with a delicate intense scent that is both fruity and floral. Well structured, well-balanced and rounded on the palate, it is distinguished by its persistent flavour, accentuated by its vivacious bubbles and its elegant freshness.