



## **CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE PRESTIGE BRUT**

Di colore giallo paglierino e con un perlage fine e persistente, si apre al naso con sentori di mela verde, pera e agrumi, arricchiti da note di brioche. Il sorso è cremoso, di buona persistenza. Ideale in abbinamento ai crostacei, alle ostriche e a pesci delicati.

<b>REGIONE:</b>	FRANCIA
<b>PRODUTTORE:</b>	ALBERT SOUNIT
<b>GRADAZIONE:</b>	12% VOL.
<b>VITIGNI:</b>	PINOT NOIR, CHARDONNAY, ALIGOTÉ