



**CRUCIFIX PÈRE & FILS**  
VINS DE CHAMPAGNE

## Cuvée Prestige Premier Cru Extra Brut s.a.



Terroir: Montagne de Reims Avenay Val d'Or Premier Cru

Vitigni: 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay

Affinamento in bottiglia: 36 mesi

Dosaggio: 3,5 g/l

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Dopo tre anni di affinamento sui lieviti, la Cuvée Prestige rivela un naso complesso e intenso con aromi dolci di fiori di acacia, pasticceria fino alla sontuosità dei croissant fragranti.

Il palato strutturato e armonico è giocato sul fine equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay e il fruttato e la forza del Pinot Nero.

Questa cuvée è un piacere gourmet per ogni occasione.

### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e per tutte le occasioni più importanti per essere ricordato. Grazie alla struttura decisa ma mai eccessiva, si abbina alla perfezione con crostacei, pesce di fiume, carni bianche e selvaggina di penna.