

# COMTE DE MONTAIGNE

## CUVEE SPECIALE

Pinot nero: 100%.

In botte di legno: 1 anno

Invecchiamento: 3 a 4 anni

Imbottigliamento: bottiglie da 750 ml

Champagne complesso, ampio e finemente boscoso, vi accompagnerà per tutto il pasto, dall'antipasto al dolce.

