MÖVENPICK
VINS



Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

L’art de la création

Description:
Chaque millésime de ce Champagne est une œuvre d’art. La composition n’est pas basée sur une recette immuable, elle est toujours une illustration du savoir-faire du maître de chai qui crée un assemblage unique à partir d’une diversité de vins. C’est pourquoi, chaque millésime de Dom Perignon Vintage n’est pas que la tentative de créer le meilleur Champagne du monde, mais d’un point de vue gustatif, une aventure absolument individuelle.

Profile aromatique:
Jaune clair délicat aux reflets tirant sur le vert. Des nuances fumées et délicatement briochées agrémentent le bouquet puissant aux subtiles notes de fruits à noyau et d'agrumes. Il est incroyablement puissant, juteux et concentré en bouche, d’une complexité impressionnante. La texture est dense avec des arômes opulents d'agrumes et de poires mûres auxquels vient se greffer la veine typique, crayeuse, minérale et saline, qui amène une fraîcheur et une vivacité fantastiques à la dégustation. Précis, épicé et merveilleusement frais jusque dans la finale.

Va bien avec:
Vous apprécierez ce vin aussi bien à l’apéro avec des amuse-bouches, qu’avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s’accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:
Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s’expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Moët & Chandon
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.5%
Raisins:	54% Chardonnay, 46% Pinot Noir
N° article:	0336918

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 20/20
Raisins:	54% Chardonnay, 46% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch