



Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

L'art de la création

Beschreibung:

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 Pérignon 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.

Degustationsnotiz:

Bouquet fin présentant un mélange de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à noyau avec un soupçon de menthe et d'anis. Arômes épicés et marqués en bouche sur de délicates notes toastées de noix. Montre à la fois longueur, précision, purisme et fraîcheur. La finale est aromatique et persistante sur une note de fumée.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Moët & Chandon

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 0336908

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 100/100, Score 20/20
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés