

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Un champagne de prestige au statut d'icône

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 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.

Degustationsnotiz:

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.

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
Elevage: en Cuve inox
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 0336915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon Moët & Chandon

Herkunft: France

Notation: James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score

20/20

Cépage(s): Chardonnay, Pinot Noir

A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox

Vol. alcool: 12.5%

Servier: Bien frais à 6-10 degrés