

## Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Le champagne le plus célèbre du monde

### Description:

Dom Pérignon, c'est bien plus qu'un simple nom. C'est l'incarnation du prestige, de la précision et de la magie du temps. Chaque millésime est unique, consistant en un assemblage inédit des meilleurs vins de l'année, une expression complexe du terroir qui diffère toujours des versions antérieures. L'élevage sur lies pendant au moins huit ans lui confère de la profondeur, une texture soyeuse et de la tension. Le faible dosage met en lumière une fraîcheur salée, ainsi que des notes d'agrumes, de brioche et d'amande. Ce champagne à la signature iconique se révèle harmonieux, profond et, chaque année, unique.

### Profil 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.

### 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.

### 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

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** jusqu'en 2033

**Cépage(s):** Chardonnay, Pinot Noir

**N° article:** 0336915



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon  
Moët & Chandon

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.