



Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2, Moët & Chandon

Un luxe intemporel à la maturité accomplie

Beschreibung:

Le Dom Pérignon P2 Cœnothèque, également connu sous le nom de « Plénitude 2 », est une interprétation exceptionnelle de ce champagne de renommée mondiale. Il représente un deuxième niveau de maturité, obtenu grâce à un vieillissement prolongé sur lies. Alors que le Dom Pérignon classique atteint sa première Plénitude après environ huit ans, le P2 fait ressortir une nouvelle dimension de complexité et d'expressivité après environ 16 ans de vieillissement. Le Dom Pérignon P2 Cœnothèque n'est pas seulement un champagne, c'est une expérience inoubliable - une édition exclusive pour les amateurs et les collectionneurs, disponible uniquement en nombre limité.

Degustationsnotiz:

Jaune or clair et lumineux avec des reflets brillants. Le perlage est fin et persistant - typique de la longue maturation des levures. Au nez, la P2 dévoile un bouquet aux multiples facettes de fruits mûrs comme les abricots et les pêches, complété par des nuances de noix grillées, d'amandes et de brioche. De subtiles notes de fumée et d'iode lui confèrent de la profondeur. En bouche, le champagne se montre à la fois opulent et précis. Le fruit intense est équilibré par une acidité vibrante et une remarquable fraîcheur minérale. Des notes de miel, d'épices et une onctuosité persistante complètent l'expérience gustative.

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

Eleavage: 216 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 53% Pinot Noir, 47% Chardonnay

Artikelnummer: 0689404

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2
Moët & Chandon

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, J. Robinson 18/20, Score 20/20
Cépage(s):	53% Pinot Noir, 47% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	216 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés