

2008 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Moët & Chandon
Notation(s):	Falstaff 100/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Noir
Référence:	0336908

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Origine: France
Notation(s): Falstaff 100/100
Traubensorte(en): Chardonnay, Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés