



## 2002 Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2, Moët & Chandon

**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):**

Decanter 99/100, James Suckling 98/100

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2030

**Cépage(s):**

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

**Référence:**

0689402

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2  
Moët & Chandon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Decanter 99/100, James Suckling 98/100
<b>Cépage(s):</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés