



2012 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

L'art de la création

Description:

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 Pérignon 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.

Note de dégustation:

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 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):

Parker 96+/100, Score 20/20, James Suckling 97/100

Elevage:

96 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2045

Cépage(s):

51% Pinot Noir, 49% Chardonnay

Référence:

0336912

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Origine:	France
Notation(s):	Parker 96+/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
Cépage(s):	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	96 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés