



## 2015 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Un champagne de prestige au statut d'icône

### 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):

Score 20/20

### Elevage:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2033

### Cépage(s):

Chardonnay, Pinot Noir

### Référence:

0336915

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

Taille: A7 74x105

### **Champagne Brut**

Cuvée Dom Pérignon  
Moët & Chandon

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                   |
| <b>Notation(s):</b> | Score 20/20              |
| <b>Cépage(s):</b>   | Chardonnay, Pinot Noir   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2033            |
| <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 |