

2009 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, 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 96/100, Wine Spectator 96/100
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Cépage(s):	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Emballage:	Carton de 3 + coffret
Référence:	0336909150CP100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Origine: France
Notation(s): Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100
Traubensorte(en): 51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Apogée: Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés