

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Luminous Edition, Moët & Chandon

L'arte della creazione

Descrizione:

Ogni annata di questo Champagne è un'opera d'arte. La composizione non si basa su una ricetta immutabile, ma è sempre un'illustrazione dell'esperienza del maestro di cantina, che crea una miscela unica da una diversità di vini. Ecco perché ogni annata di Dom Pérignon Vintage non è solo un tentativo di creare il miglior Champagne del mondo, ma dal punto di vista del gusto, un'avventura assolutamente individuale.

Profilo aromatico:

Delicato giallo chiaro con riflessi verdognoli. Le sfumature affumicate e delicatamente brioche esaltano il potente bouquet con sottili note di frutta a nocciolo e agrumi. Al palato è incredibilmente potente, succoso e concentrato, con una complessità impressionante. La struttura è densa, con aromi opulenti di agrumi e pere mature, impreziositi dalla tipica vena gessosa, minerale e salina che porta una fantastica freschezza e vivacità al palato. Preciso, speziato e meravigliosamente fresco fino al finale.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Luminous Edition

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 51% Pinot Noir, 49% Chardonnay

Numero articolo: 0336909



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Luminous Edition

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.