



Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

L'arte della creazione

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Bouquet fine con una miscela di fiori bianchi, agrumi e frutta a nocciolo con una nota di menta e anice. Al palato, aromi speziati e pronunciati con delicate note di nocciola tostata. Mostra lunghezza, precisione, purezza e freschezza. Il finale è aromatico e indugia su una nota affumicata.

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, luccio-perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Moët & Chandon

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnnummer: 0336908

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi