



Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Uno champagne prestigioso e iconico

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:

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.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Moët & Chandon

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 0336915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi