



Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2, Moët & Chandon

Lusso senza tempo al massimo della maturità

Beschreibung:

Dom Pérignon P2 Cœnothèque, noto anche come "Plénitude 2", è un'interpretazione eccezionale di questo champagne di fama mondiale. Rappresenta un secondo livello di maturità, ottenuto grazie a un prolungato invecchiamento sui lieviti. Mentre il Dom Pérignon classico raggiunge la sua prima Plénitude dopo circa otto anni, il P2 fa emergere una nuova dimensione di complessità ed espressività dopo circa 16 anni di invecchiamento. Dom Pérignon P2 Cœnothèque non è solo uno champagne, è un'esperienza indimenticabile - un'edizione esclusiva per intenditori e collezionisti, disponibile solo in numero limitato.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato chiaro e luminoso, con riflessi brillanti. Il perlage è fine e persistente, tipico della lunga maturazione sui lieviti. Al naso, la P2 rivela un bouquet sfaccettato di frutta matura come albicocche e pesche, completato da note di frutta secca tostata, mandorle e brioche. Sottili note di fumo e di iodio aggiungono profondità. Al palato, lo champagne è opulento e preciso. Il frutto intenso è bilanciato da un'acidità vibrante e da una notevole freschezza minerale. Note di miele, spezie e una persistente cremosità completano l'esperienza gustativa.

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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Moët & Chandon

Allevamento: 216 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 53% Pinot Noir, 47% Chardonnay

Artikelnummer: 0689404

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Dom Pérignon

Plénitude P2
Moët & Chandon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, J. Robinson 18/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	53% Pinot Noir, 47% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	216 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi