



## 2012 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

L'arte della creazione

### Descrizione del vino:

Ogni annata di questo Champagne è un'opera d'arte. La composizione non si basa su una ricetta immutabile, ma è sempre un'illustrazione del savoir-faire del maître de chai che crea un blend unico 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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Moët Chandon
<b>Valutazioni:</b>	Parker 96+/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
<b>Vinificazione:</b>	96 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2045
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0336912

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon  
Moët & Chandon

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 96+/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	96 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi