



2015 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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Moët Chandon
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Numero di articolo:	0336915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi