1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2011



Dom Perignon

Dom Perignon - Mhcs

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2002
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Aucun
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

La robe est d'un jaune doré aux reflets argentés, avec un fin cordon de bulles, délicat et homogène. Le nez est d'une belle intensité avec des notes de fruits blancs comme la poire et les agrumes. Avec de l'oxygénation ce nez se développe de plus en plus et change d'instant en instant. La bouche est riche et onctueuse avec une belle acidité. Ce vin de Champagne est d'une longueur incroyable avec une complexité et une exubérance exceptionnelles. Certainement la réussite dans ce millésime.

Dégusté le 18/11/2011

ACCORDS METS

Filets de sole aux morilles
Ris de veau aux cèpes
Brouillade de truffes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Dom Perignon - Mhcs
9, avenue de Champagne
51200 Epernay
Tel : 0033326512332
www.domperignon.com

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : La Grande Epicerie de paris
www.lagrandeepicerie.fr