



Dom Perignon



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2002
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay , Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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

Caviste indépendant : La Grande
Epicerie de paris
<http://www.lagrandeepicerie.fr/>