



Dom Perignon - Oenotheque



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 1996
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 or lumineux avec des reflets brillants. Le cordon de bulles est d'une extrême finesse et très agréable à la vue. Le nez explose sur des notes de sous-bois, de champignons, de pain grillé et de foin coupé. Le nez évolue de minute en minute et offre une palette large et complexe avec des agrumes confits et des raisins de Corinthe. La bouche est déconcertante de fraîcheur et de crémeux, avec une onctuosité et une délicatesse incroyables. Bref vous l'aurez compris cette bouteille est d'exception voire d'anthologie. Difficile ensuite de boire autre chose.

ACCORDS METS

Brochettes Gambas
Bouillabaisse Marseillaise
Chapon rôti

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/>