



Dom Perignon



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2000
Catégorie: 2
Couleur: Rosé
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

La robe est d'un rose pâle avec des notes saumon et or gris. Le cordon de fines bulles est d'une belle délicatesse et charmeur. Le nez est complexe avec des fruits rouges et noirs comme la fraise et le cassis, des notes d'épices et des fruits secs. La bouche est onctueuse avec une belle fraîcheur et une finale presque tannique. Un vin d'exception pour un moment d'exception.

ACCORDS METS

Rougets grillés à la Nantaise
Canard col vert aux figues
Langoustines à la Catalane

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/>