

DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT 2017 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Dom Pérignon

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

L'assemblage, composé de 61% Chardonnay et 39% Pinot Noir issus de 17 Grands Crus de Champagne, résulte d'une sélection rigoureuse face aux contrastes climatiques du millésime 2017. La prise de mousse en bouteille est suivie d'un vieillissement d'environ 8 ans sur lies, avec un dosage de 5g/l.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2035

224.00

(y compris la TVA)