

DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT PLÉNITUDE 2 2004 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Dom Pérignon

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

Le déroulement de l'année 2004 est presque parfait. Sans heurts et sans excès, les saisons se succèdent avec facilité et fluidité. Un mois d'août plutôt frais a été suivi de quelques semaines de chaleur sèche qui allaient marquer le millésime. Avec une réserve d'énergie héritée de 2003, les vignes se sont épanouies, se sont exprimées pleinement et ont porté à maturité une récolte généreuse qui a débuté le 24 septembre. Les raisins ont été soigneusement fermentés et ont subi la deuxième fermentation selon la 'méthode traditionnelle' classique.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Wine Spectator , 95 Points

actuel 480.00

(y compris la TVA)