

DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ BRUT 2008 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Dom Pérignon

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

Fabriqué selon la méthode champenoise traditionnelle, mûri pendant des années, il est maintenant rose tendre dans le verre, prêt à être dégusté. Le savoir-faire de la maison Dom Pérignon est exceptionnel et donne toujours naissance à des qualités exceptionnelles - grâce à l'artisanat et à de nombreuses connaissances d'experts.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

390.00

(y compris la TVA)