

DOM PÉRIGNON PLENITUDE P2

BOLLICINE

È un vino verticale e profondo. Richiama e attrae, più tattile e vibrante che aromatico. Al naso si rivela una spirale perché caratterizzato da diversi richiami. Un'annata ricca e particolare, prodotta in poche unità.



PRODUTTORE: Maison Dom Pérignon

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 45% Pinot Noir, 55% Chardonnay

AROMA: Lime, frutta essicata, floreale, albicocca, lampone, fico, pepe bianco, rosmarino, liquirizia

GRADO ALCOLICO: 12,5 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il vino è vibrante, una caratteristica rivelata dall'aragosta, dal mole verde e dal cardamomo. L'abbinamento con vitello, brodo dashi e spirulina metterà in risalto la sfaccettatura paradossale del vino, mentre il baklava di piccione, pistacchio e calamondino ne evidenzierà la luminosità