



Champagne Dom Perignon 2006

Composición:	Pinot Noir, Chardonay
Procedencia:	Epernay, France
Temperatura de servicio:	8-10° C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Aroma: El bouquet evoluciona en espiral. Primero, la suavidad floral y luminosa, seguida por la tan típica mineralidad de Dom Pérignon, el carácter afrutado, confitado, la nota vegetal, una frescura increíble para sumergirse en la oscuridad de las especias y el regaliz.

Degustación: En esta fase, el vino es aún físico. Intriga e incita, más táctil y vibrante que aromático. Su construcción se basa más en el ritmo y la ruptura que en la melodía. Primero avanzamos sobre una nube de delicadeza antes de enfrentarnos a una verticalidad mineral, que se estira lentamente, noblemente amarga, yodada, salina.