

MOET & CHANDON, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE DOM PERIGNON BRUT
PLÉNITUDE P2 2006



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

STIL

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
Chardonnay (50%)

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau
Dosage

durchgeführt
0 Gramm / Liter

MOET & CHANDON