



**Codice Articolo**

**&12132**

**DOM PERIGNON P2 NUDO 2003 12,5° CL. 75**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,7

**Caratteristiche**

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot Noir 48%, Chardonnay 52%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 15 anni

**Altre note**

**Grado alcolico: 12,5**

Il "P2" Dom Perignon Brut è prodotto con uve attentamente selezionate in vigna e raccolte a mano in piccole cassette.

I grappoli, portati in cantina il più velocemente possibile, vengono poi pressati direttamente e fatti fermentare in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata per alcune settimane, al fine di ottenere il vino base dell'annata.

Si procede così all'aggiunta del liquer de tirage per la presa di spuma e conseguente rifermentazione in bottiglia del vino che resta in affinamento sui propri lieviti per quasi 14 anni prima di effettuare il dégorgement e la ricolmatura con aggiunta di liquer d'expédition, come da categoria brut.