

# Dom Perignon Vintage 2005 Brut



## DANMARKS BILLIGSTE FASTE LAVE PRIS

James Suckling 97 point skriver

### [James Suckling](#)

I believe that the 2005 DP is the best since 2002, which remains the best recent vintage and is probably only eclipsed by the amazing 100-point 1996. The 2005 is a full-bodied DP with so much richness and loads of ripe fruit such as pineapple and papaya. It has a wonderful, creamy texture and a long and intense finish. It's a Champagne that fully satisfies but at the same time challenges you with its strength, depth and persistence on the palate.

### [Wine Enthusiast 95 point](#)

With some age, this is a gloriously ripe and toasty wine. It has a rich character emphasized by the round texture and the creamy mousse. It also has great concentration, bringing together acidity as well as dense secondary flavors. With its rich, mature character, it is best suited for food. It is ready to drink, but will hold well through 2025.

*Vi mener også, at det er den bedste årgang i flere år. En Champagne som nu er frisk og levende med fuld spark på alle aromaer, men som også med stor nydelse kan gemmes i årtier endnu.*

Dom Perignon kommer først på markedet, når kældermestren mener, den

Passer godt til



Drue:  
Chardonnay  
Pinot Noir

Servering:  
Ca. 8 grader

Gemmepotentiale:  
Ja

Alkohol:  
12,5 %

Anmeldelser:

**96 Point**

Antonio Galloni

**97 Point**

James Suckling

er klar. Kravet fra myndighederne til en årgangschampagne er 3 års lagring, men her har Moët & Chandon, som producerer Dom Perignon, at vinen skulle ligge i kælderen i ca. 10 år inden frigivelse. Så er vi sikre på, at den smager, som den skal. Nu har den alt den kompleksitet og aromastruktur, som er unik for denne Champagne.

*Den klassiske mørkegrønne flaske med den ikon agtige guldetiket er uden tvivl blevet til et pejlemærke for andre Champagner. Den vil altid klæde bordet og imponere vennerne.*

Pr. fl. v/køb af 1 fl.

**1.099,-**