ACQUISTATO IL .....

Champagne Dom Pérignon 2012 Coffret 2012



La Vigna

Terreno	Territorio dello Champagne
Esposizione	Nord-Ovest Francia
Allevamento	Vigneti dello Champagne
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay circa 50% e Pinot Noir circa 50%
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Oggi o entro 3 anni
Abbinamento	Ostriche
Vinificazione	Metodo Chamapgne
Sensazioni	

Il Dom più amato al mondo

Un matrimonio d'amore, quello tra Pinot Noir e Chardonnay, coltivati in alcuni dei più begli appezzamenti di tutta la Champagne. Un matrimonio reso solido legame grazie a un lunghissimo affinamento sui lieviti, durato quasi un decennio. Di una cosa siamo certi: questo Dom Pérignon 2012 passerà alla storia. Perché l'annata è stata giudicata una delle migliori del secolo e perché questa è stata l'ultima creazione dello storico Chef de Cave Richard Geoffroy, l'uomo che, più di ogni altro, ha contribuito a costruire il mito della celebre casa di Épernay. Quindi, se siete semplici appassionati o smaliziati collezionisti, c'è più di un buon motivo per non lasciarsi scappare questa bottiglia. Giallo paglierino luminoso, nel bicchiere rivela un perlage finissimo e persistente. Al naso, note floreali e agrumate si accompagnano a ricordi balsamici, di spezie e di tostatura. In bocca, nonostante il calendario, si rivela un vino di incredibile freschezza. Vibrate ed equilibrato, è uno Champagne di rara piacevolezza. L'impronta stilistica è facile da riconoscere. È un grande vino oggi ma, siamo pronti a scommettere, resterà inarrivabile per molti, anzi moltissimi, anni a venire.

Molti pensano che sia stato Dom Pierre Pérignon a inventare lo Champagne. La verità è un'altra. Ma Dom Pérignon è comunque una delle figure più importanti nella storia del più pregiato vino con le bolle di tutto il mondo. E non a caso il vino più prestigioso del mondo è stato dedicato proprio a lui che, già alla fine del diciassettesimo secolo aveva l'obiettivo di creare il "miglior vino del mondo". Oltre tre secoli dopo, la medesima ricerca di perfezione continua nella produzione delle annate rare e degne di essere valorizzate in millesimi destinati a passare alla storia. Un percorso che dura quasi 10 anni, passati nell'oscurità e nel silenzio delle gallerie scavate nel gesso. Un'attesa lunghissima che si ripaga nel momento stesso in cui si ha il piacere di allentare la gabbietta per stappare la bottiglia più ammirata. Piccole soddisfazioni che ogni appssionato dovrebbe togliersi almeno una volta nella vita.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821