



ACQUISTATO IL

Champagne Dom Pérignon Rosé Vintage 2009 Coffret 2009

Oltre i limiti della creatività



La Vigna

Terreno Champagne

Esposizione Nord Est

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne rosé

Provenienza Francia

Uve Pinot Noir Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Almeno 10 anni sui lieviti

Sensazioni Il bouquet si apre su lampone e fragolina selvatica, che si fondono con iris, violetta e sfumature più verdi. Al palato è tattile, carnoso, setoso. Si dispiega come una carezza che, a poco a poco, diventa più decisa

Quando Dom Pérignon sceglie di essere Rosé, lo fa per liberarsi dalle convenzioni e per spingersi oltre i limiti della creatività. Frutto di un lento e magistrale invecchiamento di quasi 12 anni, Dom Pérignon Rosé è indomito e carnale. Al contempo chiaro e scuro. Semplicemente magnetico. Il millesimato 2008 nasce da un assemblaggio temerario, basato sui Pinot Noir dei vigneti "Chants de Linottes" a Hautvillers e "Vauzelles" ad Aÿ. Un'annata insolita: grigie e velata, la primavera e l'estate sono segnate da una carenza di calore e di luce. Poi il mese di settembre ribalta la situazione. Così, oltre ogni aspettativa, la maturità tanto attesa si impone, sbocciando in un equilibrio inedito che raggiunge vette straordinarie. Elegante nuance di colore rosa brillante, questo Dom Pérignon offre un bouquet ricco e fruttato, con lampone e fragola selvatica. Poi, alla frutta si uniscono in breve tempo note cipriate di iris e viola e, infine, emergono sfumature più verdi, che evocano ligusto, l'angelica e la foglia di canfora. In bocca è carnoso e setoso. La trama acida, elemento distintivo del Millesimato, si avvolge nella struttura del Pinot, rivelando il cuore del vino. Il finale si afferma e persiste in un profumo di peonia e pepe bianco. All'insegna del più puro piacere, questo incredibile rosé può certamente essere proposto anche da solo. Ma, per chi davvero non vuole rinunciare a nulla, questo Champagne è perfetto se accostato a piatti importanti, a base di crostacei, per esempio, o con piatti a base di carni bianche salsate.

Dom Pérignon è un marchio francese di champagne, prodotto dalla Moët & Chandon a Épernay, comune della regione Champagne-Ardenne. Il nome di questa bevanda deriva, sebbene vi siano opinioni discordanti, dall'inventiva enologica del monaco benedettino Pierre Pérignon. Il Dom Pérignon fu, secondo lo studioso inglese Laurence Venn, il primo champagne definito "di prestigio". La prima vendemmia risale al 1921, ma il prodotto fu commercializzato e venduto al pubblico solamente nel 1936, dopo la Grande depressione. Il Dom Pérignon è prodotto esclusivamente durante gli anni migliori della vendemmia, e l'uva usata per produrlo proviene dal raccolto del medesimo anno, a differenza di altri tipi di champagne, prodotti da una cuvée di vini di diverse annate. A ogni vendemmia vengono prodotte all'incirca 5 milioni di bottiglie. Il vino è composto da Chardonnay e Pinot Noir, riposa in cantina almeno otto anni prima di essere messo in vendita.

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