ACQUISTATO IL .....

Champagne Dom Pérignon "Plénitude 2" Vintage 2004 2004



La seconda vita del Dom

Quando le esperte mani dei vignaioli Dom Pérignon hanno raccolto i grappoli che sarebbero diventati questo vino, molte delle persone che oggi hanno l'età giusta per berlo erano ancora all'asilo. Questo perché il Dom Pérignon P2, o meglio, Plénitude 2, rappresenta la seconda vita del più celebre Champagne al mondo. Una seconda vita che inizia dopo quasi 20 anni di riposo in cantina. Fin dalla creazione di ogni Millesimato, infatti, un certo numero di bottiglie di Dom Pérignon vengono tenute da parte e destinate a una maturazione più lunga. Grazie a questo ulteriore tempo di attesa, l'attività all'interno delle bottiglie si intensifica e i lieviti trasmettono nuova energia al vino. Il 2004 è un'annata che incarna scorrevolezza e generosità. Dopo uno sviluppo vegetativo regolare e un agosto mite, il caldo secco delle ultime settimane prima della raccolta ha plasmato il carattere di questo Millesimo. La vendemmia, iniziata il 24 settembre, ha prodotto uve sane e mature, dando vita a un vino dalla mineralità precisa e affermata. Nella sua "Seconda Vita," il P2 2004 rivela un frutto discreto ma definito, con note di pompelmo rosa, arancia rossa e fico, evolvendo verso un bouquet di cacao, moka, brioche e miele, grazie all'ulteriore affinamento sui lieviti. Al palato, il vino gioca tra tensione e leggerezza, con una precisione tattile e cesellata, chiudendo su una persistente nota di liquirizia.

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.

La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	Nord Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	circa 16 anni sui lieviti
Sensazioni	Dalla morbidezza del lime emerge la mineralità grigia, con sentori tostati e di cenere, così caratteristica di Dom Pérignon. È un vino fisico: si dispiega, avvolge e poi si ritira in una verticalità profonda e oscura, che si protende lentamente verso una sensazione iodata

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