ACQUISTATO IL .....

Champagne Dom Pérignon 2018 Coffret 2018



Il Dom più amato al mondo

Ci sono annate destinate a lasciare il segno, e il 2018 è senza dubbio una di queste. Figlio di una stagione straordinariamente luminosa, scandita da un sole generoso e da condizioni climatiche ideali, Dom Pérignon Vintage 2018 nasce da uve Chardonnay e Pinot Noir di qualità eccezionale, raccolte durante una delle vendemmie più precoci di sempre. Il risultato è uno Champagne che incarna tutta la ricchezza e l'energia di un'annata irripetibile. Al naso si rivela radioso e avvolgente, con profumi di frutta succosa, mango e kiwi giallo, impreziositi da eleganti sfumature vegetali e balsamiche. Al palato esprime ampiezza, densità e una straordinaria tensione tra dolcezza e note amaricanti, fino a un finale sorprendente, segnato da un raro e delicato richiamo all'albicocca. Uno Champagne di grande personalità, capace di coniugare generosità, profondità ed eleganza in un'esperienza di degustazione davvero memorabile.

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.

La Vigna

Terreno	territorio dello champagne
Esposizione	Nord-ovest
Allevamento	0
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	chardonnay 54%, pinot noir 46%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di pesce, formaggi stagionati, carni bianche
Vinificazione	Vinificazione separata per parcella e vitigno, selezione rigorosa delle uve; fermentazione alcolica tradizionale in acciaio. Affinamento prolungato sui lieviti in bottiglia nelle cantine della Maison
Sensazioni	È radioso, luminoso. Fin dalle prime sensazioni, si dispiega, si assesta e si afferma in una trasparenza ricca e profonda. Una fragranza estiva, di frutteto con frutti succosi. Note tropicali, kiwi giallo, mango. I sentori vegetali di un'insalata estiva, dell'edera e delle piante balsamiche. Ampio e denso, avvolge il palato. Le note amare si espandono in tensione con la dolcezza. Il vino si apre sul finale, lasciando un'impronta di albicocca estremamente rara.

© 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