ACQUISTATO IL .....

Champagne Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 Coffret 2008



Oltre i limiti della creatività

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 ligustro, 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.

La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	Nord Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821