



ACQUISTATO IL

Champagne Dom Pérignon Vintage 2004 "Plénitude 2" 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 2003, in particolare, resterà per sempre l'anno che ha cambiato la storia dello Champagne. L'estate torrida ha imposto la vendemmia più precoce nella storia di Dom Pérignon dal 1822, portando l'azienda a interpretare questo anno unico con un approccio ispirato all'intuizione e a scelte lungimiranti. Color oro brillante, Al naso questo Champagne rivela una morbidezza floreale e una interessante nota minerale. Poi sentori tostati e di cenere, caratteristica di Dom Pérignon. Appaiono poi aromi di frutta secca e di frutta candita. In seguito si rivela, per un istante e in modo inaspettato, la freschezza di verbena odorosa, pepe bianco e rosmarino, prima di addentrarsi nell'oscurità delle spezie e della radice di liquirizia. In bocca, invece, richiama e coinvolge, in modo più tattile e vibrante che non aromatico. Come un'onda, segue un ritmo definito, fino ad infrangersi: prima si dispiega, poi avvolge, in modo generoso e strutturato, e infine si ritira in una verticalità profonda e oscura, che si protende lentamente verso un'amara e sapida sensazione iodata. Vino da meditazione, può essere bevuto da solo per un'esperienza unica e coinvolgente. Ma può anche accompagnare pranzi o cene di altissimo livello. Una cena stellata per la stella più brillante dell'universo Dom Pérignon.

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, e passa in cantina all'interno di una botte di rovere per essere messo in vendita.

La Vigna

Terreno Champagne

Esposizione Nord Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821