



ACQUISTATO IL

Champagne Dom Pérignon 2013 Coffret

2013

Il Dom più amato al mondo



Un matrimonio d'amore, quello tra Pinot Noir e Chardonnay, coltivati in alcuni dei più begli appezzamenti di tutta la Champagne. Un matrimonio reso solido legame grazie a un lunghissimo affinamento sui lieviti, durato quasi un decennio. Dom Pérignon 2013 è un tributo alle vendemmie tardive, un'annata che ha affrontato le sfide di un inverno freddo e una primavera piovosa, con la crescita delle viti in ritardo di circa due settimane. L'estate, calda e secca, ha garantito una maturazione ottimale delle uve, ulteriormente migliorata dai venti settembrini che hanno mantenuto i grappoli sani fino alla raccolta, svoltasi tra il 28 settembre e il 15 ottobre. Il naso è un'esplosione di colori e aromi: verde di eucalipto e menta, giallo-arancione di albicocca e fiore d'arancio, marrone di pepe e liquirizia, con un tocco iodato. Al palato, si presenta elegante e preciso, con una texture setosa che evolve in un finale sapido e coerente.

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 appassionato dovrebbe togliersi almeno una volta nella vita.

La Vigna

Terreno Territorio dello Champagne

Esposizione Nord-Ovest Francia

Allevamento Vigneti dello Champagne

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve Chardonnay circa 50% e Pinot Noir circa 50%

Gradazione 12.5%

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Oggi o entro 3 anni

Abbinamento Ostriche

Vinificazione Metodo Champenoise

Sensazioni

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821