

Dom Perignon - in giftbox - Brut | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) – 2012

Domein

Dom Perignon

Dom Pérignon wordt alleen uit de beste crus samengesteld. Er wordt uitermate streng geselecteerd op rijp en gezond fruit. Alleen de best gerijpte chardonnays uit Cramant, Chouilly, Avize en Le Mesnil en de mooiste pinots noirs uit Bouzy, Aÿ, Verzenay, Mailly en Hautvillers komen in aanmerking voor Dom Pérignon. En dan is er natuurlijk de hand van de meester. Richard Geoffroy, chef de cave bij Dom Pérignon, weet met zijn hele team steeds weer een kunstwerk neer te zetten.

Vinificatie

De most fermenteert bij 8 -10°C in roestvrijstalen vaten en ondergaat de volledige malolactische gisting. De wijn rijpt 8 jaar op sur lie en heeft een dosage van 5 gram restsuiker.

Smaak

De geur onthult aroma's van tropisch fruit – groene mango, meloen, ananas – aangevuld met zeste van sinaasappel en mandarijn. De wijn is erg smaakvol, geconcentreerd en full-bodied. In de mond merk je een stevige structuur met dezelfde tropische aroma's als in de neus. Tot slot volgt er een persistente en hele lange afdronk.

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (51%), Chardonnay (49%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 8°-10°C

Smaakprofiel: Complex droog

