

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

Domaine

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.

Vinification

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.

Dégustation

La fragrance révèle des arômes de fruits tropicaux – mangue verte, melon, ananas – complétés par des zestes d'orange et de mandarine. Le vin est très savoureux, concentré et corsé. En bouche, on remarque une structure ferme avec les mêmes arômes tropicaux qu'au nez. Enfin, il y a une finale persistante et très longue.

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 8°-10°C

pdf.general.flavour-profile: Complex sec

