



Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2013

Dom Pérignon révèle la résonance entre le pinot noir et le chardonnay, entre l'acidité et la rondeur. Le bouquet tactile se révèle dans un entrelacs aromatique extrêmement délicat, poudré, composé de trois nuances : d'abord les agrumes, puis une facette plus végétale et enfin les épices. Cette précision révèle une élégance simple et évidente, où le vin s'ouvre et s'épanouit après une attaque éthérée, avant de laisser place à une sensation de clarté indescriptible.

Producteur	Moët & Chandon
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2013
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	503263
Accord mets et vins	Plats légers, Apéritif
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

L'élevage se fait pendant 7-8 ans. Dosage 5g/L.

Histoire





Bien que le champagne emblématique mondialement connu soit nommé d'après Dom Pierre Pérignon, le moine bénédictin et maître de chai du 17^e siècle, c'est la maison de champagne Moët & Chandon qui l'a en fait créé dans les années 1920. Le premier millésime a été vinifié en 1921 - mais n'a été commercialisé qu'en 1936. Fun Fact : Le moine Pierre Pérignon a inventé l'unité de mesure de 0,75 litre par bouteille, et ce par pure paresse. Comme il devait constamment remplir les jarres du monastère, il s'est mis à calculer et est arrivé à 0,75 litre de vin par repas, ce qui l'a incité à tendre la main à la grandeur.

