



Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2013

Dom Pérignon rivela la risonanza tra Pinot Nero e Chardonnay, tra acidità e corposità. Il bouquet tattile si rivela in una rete aromatica estremamente delicata, polverosa, composta da tre sfumature: prima gli agrumi, poi una sfaccettatura più vegetale e infine le spezie. Questa precisione rivela un'eleganza semplice ed evidente, in cui il vino si apre e sboccia dopo un attacco etereo, prima di lasciare il posto a una sensazione di chiarezza indescrivibile.

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Produttore | Moët & Chandon |
| Categoria | Champagne |
| Paese | Francia |
| Regione | Champagne |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2013 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2033 |
| Vitigni | Pinot Noir, Chardonnay |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 503263 |
| Adatto a | Piatti leggeri, Aperitivi |
| Valutazioni | Robert Parker 95/100 |



Vinificazione

Il vino viene invecchiato per 7-8 anni. Dosaggio 5g/L.

Storia





Sebbene lo champagne, famoso in tutto il mondo, prenda il nome da Dom Pierre Pérignon, monaco benedettino e maestro di cantina del XVII secolo, in realtà è stata la casa di champagne Moët & Chandon a crearlo per la prima volta negli anni Venti. La prima annata fu prodotta nel 1921, ma fu lanciata sul mercato solo nel 1936. Curiosità: il monaco Pierre Pérignon inventò l'unità di misura di 0,75 litri per bottiglia per pura pigrizia. Dovendo continuamente riempire le brocche del monastero, iniziò a calcolare e arrivò a 0,75 litri di vino per pasto, il che lo spinse a passare alla misura.

