



Champagne Dom Pérignon Vintage Brut 2017 (mit Etui)

CHF 255.00 | 10 cl = CHF 34.00

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	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323367
Adatto a	Piatti leggeri, Aperitivi

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.

