

DOM PÉRIGNON

A.O.C. Champagne

DOM PÉRIGNON ROSÉ HA NACIDO PARA SUPERAR LOS LÍMITES DE LA CREACIÓN.

Dom Pérignon Rosé expresa el deseo atemporal de explorar el límite, aprovechando la fuerza bruta del rojo de la uva pinot noir en un ensamblaje radiante. Atemperado por una lenta y magistral transformación durante casi 12 años en bodega, Dom Pérignon Rosé es una vibrante encarnación tanto de la luz como de la oscuridad. Encarna la dedicación a la creación como exploración radical de nuevas posibilidades.



DOM PÉRIGNON ROSÉ 2008

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Dom Pérignon cuenta con el privilegio exclusivo de poder seleccionar las uvas de la totalidad de los 17 Grand Crus para orquestrar sus añadas y del Hautvillers Premier Cru.

La filosofía de elaboración del vino Dom Pérignon es minimalista, sin artificios y la oxidación es su enemigo jurado. El ensamblaje es la base del estilo de Dom Pérignon, guiado por principios atemporales. El lento y largo envejecimiento sobre lías es el precio que debe pagarse para hacer de Dom Pérignon uno de los vinos más destacados y complejos.

Crianza: 12 años con sus lías.

Dosificación: 5 g/l

NOTAS DE CATA

El bouquet es fascinante, maduro y profundo. El prelude es una mezcla de notas especiadas oscuras y cacao que se desarrollan muy rápidamente en aromas frutales. Las frutas se imponen majestuosamente: higos y albaricoques asados y naranja confitada. La plenitud de este vino sorprende de inmediato. Su intensidad y exquisitez marcan la pauta gracias a la dulzura y frescura de los sabores. La sedosa sensación en boca da paso a una estructura suave, ajustada y granulada con un pequeño toque de sabores vegetales. Este vino expresa un atractivo carácter salobre y salino.

MARIDAJE:

Rosé Marida a la perfección con la cocina sencilla y tradicional del sur de Europa como Italia, España o Francia.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com