

DOM PÉRIGNON

A.O.C. Champagne

DOM PÉRIGNON ES SOLO VINTAGE

En la oscuridad de las bodegas, dentro de las botellas, cada añada experimenta una transformación lenta en contacto con las levaduras. Se necesitan nada menos que ocho años de elaboración para alcanzar un diálogo armonioso entre el carácter de la añada y la firma de Dom Pérignon. El champagne muestra un equilibrio perfecto; todos los elementos están presentes con gran relevancia, revelando la armonía. Es una promesa, una invitación a entrar en el mundo de Dom Pérignon.



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013 BRUT

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

Chardonnay, Pinot Noir.

ELABORACIÓN

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: 9 años de media.

Dosificación: 5 g/l

NOTAS DE CATA

Armonía entre las pinot noir y las chardonnay, entre la acidez y la corpulencia. El buqué preciso, elegante y táctil florece en una delicadísima trenza aromática granulada alrededor de tres matices: primero, cítricos; después, una faceta más vegetal; y, por último, especias.

MARIDAJE:

Con su precisión y vitalidad, Dom Pérignon Vintage puede combinarse de una manera fantástica con la mineralidad y frescura del marisco. También puede reaccionar con sensaciones culinarias intensas, como con platos picantes, que son una forma interesante de dejar que el vino se exprese.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com