Dom Perignon 2015 „ Luminous label ” brut Champagne 0.75 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



EAN	3185370722329
Kód produktu	CHA00838

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valleée de la Marne - brut

Nezapomenutelný zážitek pro vaše smysly. Delikátní aroma, které odhaluje celou paletu tónů: od osvěžujících zelených akcentů eukalyptu, máty a vetiveru, které se prolínají s hřejivými, žluto-oranžovými tóny zralých meruněk, šťavnatých broskví a exotických pomerančových květů. Nechybí ani tajemné kořeněné nuance pepře, kardamomu a lékořice. Ale to pravé drama začíná v závěru: hluboká, pronikavá slanost zanechává na jazyku trvalý dojem, propletený s tóny povzbuzujícího zázvoru, ušlechtilého tabáku a jemně opékaného toastu. Na patře je dechberoucí, elegantní, rafinované a hedvábně jemné, přesto příjemně lehké. Každý doušek je oslavou mistrovství, které se snoubí s nekonečnou slaností dozvuku. Zažijte harmonii, která vás ohromí.

Toto ročníkové šampaňské je stvořené pro párování s pokrmy, které hýří přirozenou kyselostí – myslete na citrusové plody, svěží zelená rajčata nebo rebarboru. Pro dokonalou symfonii chutí doporučujeme podávat s mušlemi svatého Jakuba, doplněnými šťavnatými rajčaty a kapkou citrónového olivového oleje. Každé sousto a každý doušek se dokonale doplní a vytvoří nezapomenutelný zážitek, který si zasloužíte.

Dom Pérignon Luminous Label je speciální edice Dom Pérignon Vintage se svítícími etiketami. Jsou určeny pro trh nočních klubů a také jsou skvělými narozeninovými dárky. Tlačítkem na láhvi lze zapínat a vypínat osvětlení etikety.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Dom Perignon 2015 „ Luminous label ” brut Champagne 0.75 l

Popis

Legendární šampaňské pojmenované po "duchovním otci" šampaňského vína mnichovi Dom Pérignonovi. Vína pocházejí jen z těch nejlepších sklizní, výhradně ze sedmnácti vinic s označením Grand Cru a ve sklepích domu zrají u základních vín minimálně sedm let. Dom Pérignon produkuje pouze ročníková vína, což je v Champagni velmi neobvyklé. Pečlivě vyváženou kombinací odrůd Pinot Noir a Chardonnay vzniká pod dohledem sklepmistra Richarda Geoffroye éterické minerální víno plné života s velkým potenciálem pro archivaci. Značka Dom Pérignon v průběhu času stala nedostižnou ikonou luxusu. V roce 1668 se benediktinský mnich Dom Pierre Pérignon stal představeným v opatství Hautvillers v oblasti Champagne. Jako správce byl doporučen za prosperitu opatství, kterému chtěl pomoci znovu získat kulturní i ekonomické postavení, které mu kdysi náleželo. Primární zdroje oblasti Champagne pocházely z obdělávání vinic. A tak se otec Pérignon jal „vyrábět to nejlepší víno na světě“. Otec Pérignon díky svému jedinečnému talentu manažera i vinaře zmodernizoval opatství, obnovil jeho vinice a vrátil panství k solventnosti. Byl stavitelem, znalcem práva, výkonným správcem a vynikajícím obchodníkem, který získal ty nejlepší pozemky pro pěstování vinné révy. Ale byl vinohradníkem a vinařem, který díky bystrému pozorování především a trpělivým pokusům rozšířil znalosti o pěstování vinné révy a výroby vína. „Víno otce Pérignona“ se stalo jedním z nejvyhledávanějších vín ve Francii. Podávalo se ve Versailles a nadšeně si ho užíval i Ludvík XIV. Dom Pierre Perignon vyvinul revoluční techniky pro vinohradnictví a vinařství, které zůstávají standardem pro všechna šampaňská vína. Práce tohoto vizionářského muže i nadále žije tvůrčí inspirace, která stojí za šampaňským Domem Pérignon i dnes. Dom Pérignon je jediná značka šampaňského, která nabízí pouze ročníková vína. Ta pocházejí jen z těch nejlepších sklizní a výhradně ze 17 vinic s označením Grand Cru a jedniné Premiere Cru - Hautvillers, kde žil a vytvořil Dom Pérignon. Zrají 9 let ve sklepích. S počasím tak složitým a vrtkavým jako v Champagni je tento absolutní závazek ročníkovým vínům skutečnou výzvou – pokud sklepmistr domu Dom Pérignon neshledá víno daného roku vyhovující jeho náročným požadavkům, ročníkové víno Dom Pérignon nevznikne.

Hlavní parametry

Značka	Dom Perignon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2015
Zrání	8 roků, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev, Luxusní
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie