Dom Perignon rosé 2009 brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA00859

Růžové 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

Zážitek, který přesahuje hranice běžného. Jakmile se víno dotkne vašich rtů, rozvine se před vámi okouzlující symfonie. Nejprve ucítíte delikátní záblesk růže, jemný pomerančový olej a vzácný šafrán. Poté se bouquet rozevře do hřejivého objetí červeného ovoce: šťavnatých malin a zralých třešní, následovaných lehkými doteky rybízu a fíků. Závěr je mistrovským tahem sladkosti, kde se snoubí hřejivé tóny perníku s jemnou esencí lékořice. Ovocná chuť je majestátní, dokonale zralá, plná a naprosto intenzivní – tanec chutí, který exploduje na patře. Počáteční dojem je výrazně hladký a kulatý, víno se usadí s důvěrně něžným pohlazením. V celkovém hodnocení je komplexní, dokonale vyvážené a nezapomenutelné. Každý doušek se spojuje v lahodné vjemy, které přetrvávají a zanechávají za sebou hmatatelný, smyslný otisk.

Zářivý, ovocný, kulatý, bohatý a velkorysý Dom Pérignon je stvořen k tomu, aby povýšil vaše gastronomické zážitky na novou úroveň. Pro odhalení skryté kyselosti a fascinující třístovinné struktury, ukryté za jeho opulentní ovocnosti, experimentujte s odvážnými párováními. Zkuste ho s delikátním mořským ježkem, luxusním, pomalu pečeným vepřovým bůčkem, jemnými kapustičkami nebo dokonce s pikantními chilli papričkami, které probudí jeho jiskru. Každá kombinace odhalí novou, strhující dimenzi tohoto ikonického šampaňského. Pro dokonalý zážitek podávejte při ideální teplotě 8 - 10°C.

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

Dom Perignon rosé 2009 brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Dom Pérignon Rosé Vintage zraje nejméně 10 let a určuje vrchol představ luxusu. Je průvodcem v jiné dimenzi, absolutně výjimečný, luxus ve své ryzí podobě, třpytivý jako výjimečný klenot. Každý ročník uvedený na trh je extrémně povedený. Každý skvostný ročník, nejlepší za poslední desetiletí, dal tomuto šampaňskému měděně červenou barvu s oranžovými odlesky doprovázenou vůní nektarinek a jahod zakončenou tóny kouře a náznakem rašeliny. Chuť vyniká silným závěrem a dozvukem vanilky. Opravdu výsostná záležitost. Dom Pérignon Rosé ročníkové víno Vintage přináší svědectví o výjimečném roce v dekádě štědrého slunce. Šedá, zatažená obloha na jaře i v létě vedla k nedostatku světla a tepla. V září pak došlo k zázračnému zvratu jako v letech 2000 a 2006 nebo u opěvovaného ročníku 1966. Zralost hroznů tak předčila veškerá očekávání a odhalila výjimečně výraznou harmonii tónů. Toto chvění v sobě skrývá vzrušení z neznáma, způsobené svěžími vjemy vína Dom Pérignon Rosé, a vyzývá k jeho prozkoumání. V roce 1668 se benediktinský mnich Dom Pierre Pérignon stal představeným v opatství Hautvillers v oblasti Champagne. Jako správce byl zodpovědný 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 výjimečnému 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 především byl vinohradníkem a vinařem, který díky bystrému pozorování a trpělivým pokusům rozšířil znalosti o pěstování vinné révy a výrobě 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 živí tvůrčí inspiraci, která stojí za šampaňským Dom 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 tvořil 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. Výzva je však podstatou kreativního procesu tohoto šampaňského domu. Každé ročníkové víno Dom Pérignon je jedinečné a zřetelně odlišné od ostatních ročníků. Vyjadřuje jak unikátní charakter daného roku, tak filozofii domu Dom Pérignon

Hlavní parametry

Značka	Dom Perignon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne, Ikonické víno
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	cuvée Prestige, z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2009
Zrání	10 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