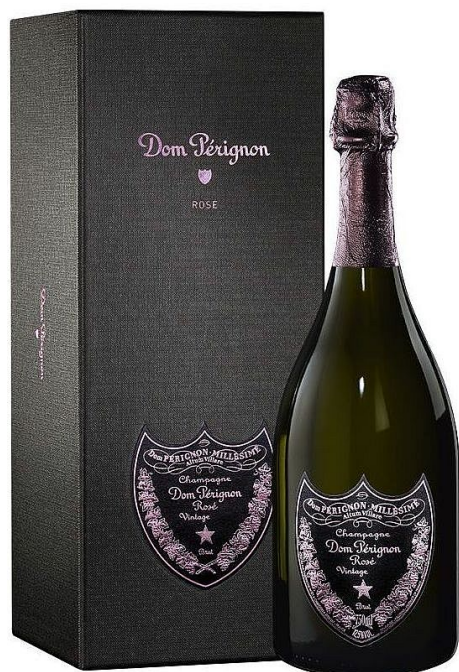


Dom Pérignon rosé 2009 gift box brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHA00861

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.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Dom Perignon rosé 2009 gift box brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

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 jediné 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 sklep mistr 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 | francouzské šumivé víno z oblasti Champagne, Ikonické víno |
| Původ | Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne |
| Barva | růžová & rosé & pink |
| Ročník | 2009 |
| Oblast & obec | Vallée de la Marne |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir |
| Přívlastek | cuvée Prestige, z jednoho ročníku & Vintage |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Zrání | 8 roků, ležení na lahvi |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |
| Balení | dárkové, krabička & tuba, Luxusní |

LMIV & Doplnkové parametry

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