

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia | Selezione Champagne

Dom Perignon

Spumante metodo classico, Pinot Nero, Chardonnay



DOM PERIGNON

Vino bianco, Articolo non promozionabile

Codice 62295

Annata 2013

Tipologia Spumante metodo classico

Colore Bianco

Territorio Champagne

Vitigni Pinot Nero, Chardonnay

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Pinot Nero, Chardonnay

Vinificazione Incarnazione dello stile della Maison, il Mumm Grand Cordon esprime tutte le sfumature del vitigno Pinot Noir della regione francese dello Champagne. La miscela comprende più di 100 cru, per un vino audace e ricco che sa bilanciare sottilmente la forza e la struttura del Pinot Noir, l'eleganza e la mineralità dello Chardonnay e le caratteristiche fruttate del Meunier. Una parte dei vini di riserva di questa cuvée viene invecchiata in tini di rovere, per raggiungere una complessità aromatica ancora maggiore.

Abbinamento Quando si osserva il Vintage 2013 da un punto di vista generale, gli acidi svelano il carattere e l'intensità del vino. Frutta con elevata acidità, agrumi, pomodori verdi, acetosa o rabarbaro costituiscono un abbinamento ideale. Se si sceglie di abbracciare una visione più profonda dell'abbinamento enogastronomico, l'energia e l'intensità di Dom Pérignon Vintage 2013 possono essere combinate a texture carnose e sode in associazione a elementi iodati e aciduli.

Olfatto Il naso è delicato e si rivela con tocchi colorati. Il verde dell'eucalipto, della menta e del vetiver. Il giallo-arancione della mirabella, dell'albicocca e del fiore d'arancio. Il marrone del pepe, del cardamomo e del bastoncino di liquirizia. L'argento dello iodio e degli aromi tostati.

Gusto Il palato è elegante, netto e preciso. L'attacco è avvolgente ed etereo. Poi, la trama del vino, fine e setosa, si amplifica. Sul finale, sprigiona una sensazione salina, sapida, che rivela una profonda coerenza.

Vendemmia Il 2013 ritorna sui gloriosi passi delle vendemmie tardive. Dopo un inverno freddo e umido seguito da una primavera molto fresca e piovosa, la vigna ha iniziato la sua crescita con una quindicina di giorni di ritardo. L'estate calda e secca, con la maggiore esposizione al sole mai registrata in Champagne, è stata particolarmente benefica per la qualità dell'uva. Le piogge di inizio settembre hanno presto lasciato posto al vento, che ha permesso di mantenere i grappoli sani fino alla raccolta. La vendemmia si è protratta dal 28 settembre al 15 ottobre, con uve che hanno rivelato un equilibrio promettente tra acidità e rotondità.

Temperatura di servizio 6°