

DRINKS.

Dom Perignon Blanc Vintage Champagne 2013 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50056413
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	MHCS, 9 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marque	Dom Pérignon
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	min. 8 ans
Dégustation	au nez, des arômes fruités de mirabelle, de menthe, d'eucalyptus avec des notes salées et grillées. En bouche, il est élégamment soyeux et corsé avec une acidité harmonieuse. Légèrement salé en finale.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de Chardonnay et de Pinot Noir
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié



Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2013
En accord avec	entrées, Apéro

Description

La marque de champagne mondialement connue Dom Pérignon rend hommage à un moine de l'ordre bénédictin français qui vécut au 17e et au début du 18e siècle. Pendant son service, Dom Pérignon s'est révélé être un innovateur dans la production de vins mousseux - c'est à lui que l'on doit par exemple le volume de remplissage très répandu des bouteilles de 70 cl. En outre, le moine bénédictin a développé la méthode de fermentation classique en bouteille, a fixé pour la première fois des agrafes aux bouchons et a fait d'autres découvertes précieuses. L'exportateur de vin Jean-Remy Moët acheta l'abbaye d'Hautvillers après la Révolution française et acquit peu après le droit d'appellation jamais utilisé de la marque, raison pour laquelle les champagnes Dom Pérignon appartiennent aujourd'hui à la maison Moët & Chandon, qui fait elle-même partie du groupe MHCS. Le premier champagne vintage sous le nom de Dom Pérignon a vu le jour en 1921 et a été mis en vente 15 ans plus tard. À l'époque, il s'agissait encore du champagne Moët & Chandon régulier, qui restait simplement un peu plus longtemps dans la cave de vieillissement avant d'être transvasé dans les imposantes bouteilles. Depuis 1943, il existe un procédé de fabrication séparé pour le champagne haut de gamme. La composition des raisins varie d'un millésime à l'autre. Dans tous les cas, le vin mousseux passe au moins huit ans dans la cave de maturation et n'est dégorgé que lorsque, selon les experts, il a atteint son niveau de maturité optimal. Contrairement à la plupart des producteurs, chaque champagne Dom Pérignon est produit à partir de vins millésimés. Si la récolte d'une année donnée n'est pas satisfaisante, on renonce tout simplement à la production et on attend l'année suivante. Les connaisseurs de vin du monde entier sont unanimes: le prix élevé du champagne Dom Pérignon Vintage est absolument justifié.