

DRINKS.

Dom Pérignon Rosé Vintage Champagne 2009 avec Emballage 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7003209
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	avec un perlage vif, une acidité élevée et une minéralité évidente. En bouche, des arômes exubérants de fraises, de framboises, de canneberges, de miel, de pain grillé, de brioche, de crème vanillée, de fruits à noyau, d'agrumes et d'amandes.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de Pinot Noir
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2009
En accord avec	entrées, Apéro, cuisine méditerranéenne

Description

La marque de champagne mondialement connue Dom Pérignon rend hommage à un moine 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. Le champagne rosé a été développé pour la première fois en 1959. Le vin mousseux à base de Pinot Noir passe au moins huit ans dans la cave de vieillissement et n'est dégorgé que lorsque les experts estiment qu'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.