

DRINKS.

Dom Pérignon Blanc Vintage Champagne 2012 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7014212
Alcool	12.5%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	MHCS, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, France
Marque	Dom Pérignon
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfite
Dégustation	Il révèle des notes de brioche, de crème de biscuit, de pain grillé, de noix, de pommes, de poires, de pêches, de citrons, de pamplemousses, de miel et de beurre, ainsi que des nuances pierreuses et minérales.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de Pinot Noir et Chardonnay
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2012
En accord avec	entrées

Description

La marque de champagne mondialement connue Dom Pérignon rend hommage à un moine de l'ordre bénédictin français qui vécut au 17^e et au début du 18^e 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.