

DOM PÉRIGNON

A.O.C. Champagne

ELEVADO POR EL TIEMPO

Dom Pérignon Vintage se eleva pacientemente a una nueva cima de expresión. Llamamos a esta elevación Plénitude 2.

Después de casi 15 años, el vino es aún más expansivo. En la oscuridad de la bodega, su actividad interior ha aumentado. Los elementos opuestos y complementarios del ensamblaje resuenan entre sí, generando energía nueva. La singularidad de Dom Pérignon resuena más alto y más claro que nunca.



DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2 2006

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

La filosofía de elaboración del vino Dom Pérignon es minimalista, sin artificios y la oxidación es su enemigo jurado. El ensamblaje es la base del estilo de Dom Pérignon, guiado por principios atemporales. El lento y largo envejecimiento sobre lías es el precio que debe pagarse para hacer de Dom Pérignon uno de los vinos más destacados y complejos.

Crianza: 15 años con sus lías.

Dosificación: 5 g/l

NOTAS DE CATA

La añada 2006 Plénitude 2 revela un buqué suave, cálido y reconfortante, repleto de matices sutiles. El perfil aromático, de una notable delicadeza, posee matices florales y minerales. Esta composición se despliega con rapidez para desvelar delicadas notas de melocotón de viña, cidra, calisson y moca, lo que crea una experiencia olfativa única y memorable. La amplitud se revela en boca, contenida y al mismo tiempo tierna, y evoluciona hacia una textura espesa que se reafirma poco a poco. La complejidad del vino se incrementa, para revelar un sutil matiz salino. Al final, el exquisito amargor y la gloriosa madurez se imponen en este buen vino, enriquecidos por profundos aromas de frutos secos, cacao y avellana tostada, que se funden de forma armoniosa para una experiencia gustativa excepcional.

MARIDAJE:

Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2 se diferencia por su carácter suave y cálido, que se manifiesta a la perfección cuando se marida con mariscos como cigalas y vieiras. Esta armonía persiste con platos de ternera y tupinambo, que ponen de manifiesto su naturaleza delicada y envolvente. Las hierbas aromáticas como el romero y la albahaca realzan aún más los sabores, al tiempo que los toques de acidez del limón y la bergamota descubren por completo la amplitud y la elegante estructura de este vino.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com