

Dom Pérignon

Dom Pérignon ha un'ambizione creativa: la ricerca incessante di un'armonia che sia fonte di emozione.

Ogni processo creativo ha i suoi vincoli e per Dom Pérignon si tratta dell'annata: un impegno assoluto a essere testimone della vendemmia di un solo e unico anno, qualunque sia la sfida, arrivando se necessario a non dichiarare il Millesimo.

L'elaborazione di Dom Pérignon è un dialogo armonioso tra il carattere singolare dell'annata e lo stile della Maison, costantemente rinnovato dallo Chef de Cave Vincent Chaperon.



Vintage



LA PIÙ BELLA
PROMESSA
DELLA MAISON

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Ogni Vintage esprime sia il carattere di una vendemmia sia la visione di Dom Pérignon. Dopo un'elaborazione di almeno otto anni, il vino raggiunge una perfetta armonia: preciso, intenso, tattile, minerale, completo.

Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

In ogni Vintage, il paradosso è il tema ricorrente: maturità che coniuga freschezza, setosità e leggerezza. Grigi e scuri, i caratteri del vino appartengono sia al mare che alla terra: iodato, tostato, fumé, torbato.

Abbinamenti Gastronomici

Dualismo: carne e pesce, caldo e freddo, cotto e crudo, soffice e croccante.

Temperatura di Servizio

10-12°C

DOM PÉRIGNON VINTAGE



Dom Pérignon Vintage*
Dom Pérignon Vintage Coffret*
Dom Pérignon Vintage Magnum*
Dom Pérignon Vintage Magnum Coffret*



Dom Pérignon Vintage Jéroboam 3 litri Caisse Bois*
Dom Pérignon Vintage Mathusalem 6 litri Caisse Bois*

Rosé Vintage



IL BRIVIDO
DELL'IGNOTO

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE

Nato dal desiderio di osare, Dom Pérignon Rosé coglie lo splendore rosso del Pinot Noir e ne cattura l'energia vitale in un assemblaggio audace e deciso. Rivela uno spirito selvaggio e sensuale, chiaroscuro, magnetico.

Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Almeno 10 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Il bouquet si apre su lampone e fragolina selvatica, che si fondono con iris, violetta e sfumature più verdi. Al palato è tattile, carnoso, setoso. Si dispiega come una carezza che, a poco a poco, diventa più decisa.

Abbinamenti Gastronomici

Anatra, crostacei, acciughe.

Temperatura di Servizio

10-12°C

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE



Dom Pérignon Rosé Vintage*
Dom Pérignon Rosé Vintage Coffret*
Dom Pérignon Rosé Vintage Magnum Coffret*

DOM PÉRIGNON
ELEVATO ALLA SUA
SECONDA VITA

DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2

Plénitude 2 è la seconda vita di Dom Pérignon, pazientemente condotto a una nuova elevazione e proiettato verso l'eternità. Dopo oltre quindici anni, l'energia del vino si espande e Dom Pérignon si dispiega in tutte le dimensioni - più ampio, più profondo, più lungo - impreziosito da un'ulteriore longevità.

Plénitude 2



Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Circa 16 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Dalla morbidezza del lime emerge la mineralità grigia, con sentori tostati e di cenere, così caratteristica di Dom Pérignon. È un vino fisico: si dispiega, avvolge e poi si ritira in una verticalità profonda e oscura, che si protende lentamente verso una sensazione iodata.

Abbinamenti Gastronomici

Caviale, piccione, crostacei.

Temperatura di Servizio

10-12°C

DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Vintage 2003 - Plénitude 2*
Dom Pérignon Vintage 2003 - Plénitude 2 Coffret*

DOM PÉRIGNON ROSÉ PLÉNITUDE 2

Dom Pérignon Rosé Plénitude 2 è l'eccezione, non la regola. Elevato alla sua seconda vita, in quantità limitatissime, Dom Pérignon Rosé raggiunge l'apice di una vitalità essenziale e radiosa nel suo stato di Plénitude.

IL GIOIELLO
PIÙ RARO



Rosé Plénitude 2

Crus

Grands Crus
Premier Cru di Hautvillers

Assemblaggio

Pinot Noir
Chardonnay

Maturazione

Oltre 18 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

Extra Brut; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Intenso e audace, con sorprendenti influenze mediterranee, salmastre e pepate. Il vino alterna luce e ombra, freschezza e gravità. L'impronta acida dell'annata si integra alla perfezione.

Abbinamenti Gastronomici

Foie gras, formaggio stagionato, zafferano.

Temperatura di Servizio

10-12°C

DOM PÉRIGNON ROSÉ PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Rosé Vintage 1996 - Plénitude 2 Coffret*