



## **AOP Champagne Dom Pérignon Millésime 2012**

Dom Perignon

Ook wel “The Lord of Champagne” genoemd. Dom Perignon produceert alleen vintage champagnes van de meest exceptionele jaren. Dom Perignon is een leider met een unieke creatie, met een enorme kwaliteit aan fruit. Alleen de beste druiven zijn geselecteerd uit de beste Grands Crus van de champagnes. Echter is er een uitzondering: de druiven uit Premier Cru Hautvillers worden ook in de assemblage opgenomen.

Dom Pierre Pérignon - de Legende

Dom Pierre Pérignon nam in 1668 de taak over als keldermeester in de Abbey van Hautvillers. 47 jaar lang werkte hij aan het verbeteren van de kwaliteit met nieuwe technieken in de wijnbouw. Hij zag bijvoorbeeld dat hij van een zachte en fractionele druk op de blauwe druiven witte wijn kon maken. Ook kon het mengen van verschillende cru's en druivenrassen hem aan de beste wijnen helpen. Dom Pérignon wordt alleen gemaakt van de beste druiven en mag slechts worden uitgebracht in de meest uitzonderlijke jaren. Deze innovaties werden de regels van de ‘méthode champenoise’. Dom Pérignon was een creator. Hij werkte aan een wijn die voelt als ‘het drinken van de sterren’.

Dom Pérignon zag het als zijn persoonlijke missie om ‘de beste wijn ter wereld te maken’. Dom Pérignon is een wijn als geen ander. Omdat Dom Pérignon een hartstochtelijke werker was en zeer precies observeerde, slaagde hij erin om van de niet-mousserende wijnen de sprankelende en prestigieuze wijn te maken die van de twee druivenrassen chardonnay en pinor noir druif gemaakt werd. Al vanaf de eerste slok was het de favoriete wijn voor de meest prestigieuze evenementen en deze wordt tot vandaag de dag zeer geliefd.

Deze creatie van keldermeester en wijngenie Richard Geoffroy en Vincent Chaperon (de nieuwe keldermeester van Dom Pérignon). Een champagne voor de echte liefhebbers, die geroemd wordt door zijn elegantie en volle smaak. Een aanrader voor een bijzondere gelegenheid!

Appellatie: AOP Champagne

Regio: Avize, Marmery, Montagne de Reims Nord

Druivenrassen: 49% Pinot Noir, 40% Chardonnay & 11% Pinot Meunier.

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: mineraal-vol

Aroma: Meteen straalt de zoetheid van het tropische fruit - groene mango, meloen, ananas - uit. Daarna maakt het plaats voor meer getemperde tonen, het tintelen van een sinaasappelschil, de mist van een mandarijn. De wijn ademt en de frisheid wordt onthuld. De bloem na de regen. Een sensatie van pioenroos, jasmijn en sering.

Smaak: De wijn legt snel zijn ruime, volle, massieve aanwezigheid op. Een sappig gevoel domineert en het tastbare volgt snel het aromatische. De wijn ontvouwt zich genereus, stevig en gericht. In de afdronk iets strakkere toetsen van kruiden en peper.

Serveren bij: Door het uitdagende karakter serveer je deze champagne uitstekend als aperitief of naast uiteenlopende gerechten en hapjes. Onder andere bij gerijpte kazen, gerijpte ham, zeevruchten en schaal- en schelpdieren.