

Dom Pérignon Vintage



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Pinot Noir, Chardonnay



Producteur
Dom Pérignon à Épernay (51200)



Commentaire

Nommé d'après le moine bénédictin Pierre Pérignon, Dom Pérignon puise ses origines dans l'abbaye d'Hautvillers, où celui-ci est en 1668 et consacre près d'un demi-siècle à perfectionner l'art du vin. Visionnaire, il contribue à améliorer les techniques d'assemblage et de vinification, participant ainsi à l'essor des vins de Champagne et à leur renommée pour leur finesse et leur complexité. Si la légende lui attribue l'invention du champagne, son rôle relève davantage d'innovations décisives dans un travail collectif qui a transformé les vins tranquilles en vins effervescents. Fidèle à l'ambition originelle de « créer le meilleur vin du monde », la maison Dom Pérignon perpétue aujourd'hui cet héritage à travers une approche exclusivement millésimée et une recherche constante d'excellence, incarnée notamment par son Chef de Caves Vincent Chaperon depuis 2019.



Dégustation

Le Dom Pérignon Vintage 2015 dévoile une expérience de dégustation complexe et raffinée. Au nez, il s'ouvre sur des notes torrifiées et de cacao, avant d'évoluer vers un bouquet floral élégant mêlant tilleul, jasmin et pivoine, relevé d'une subtile touche épicée. Une fraîcheur végétale et fruitée apparaît ensuite, avec des arômes de chlorophylle, d'écorce d'orange et de papaye verte. En bouche, l'attaque est délicate puis s'amplifie avec générosité, portée par des saveurs de pêche fraîche et de nectarine, enrichies de nuances d'agrumes et de gentiane, pour s'étirer sur une finale longue, sapide et légèrement amère.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 (Étui unitaire) - 2015

