Dom Pérignon

DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2008

Estaciones:
Cielos grises y nublados dominaron el año vitivinícola de 2008, una notable excepción en una década de sol descaradamente generoso. La primavera y el verano estuvieron marcados por una implacable falta de luz y calor. Y luego, septiembre hizo la vendimia gracias a un tardío y milagroso hechizo de buen tiempo. Cuando comenzó la cosecha el 15 de septiembre, las condiciones eran por fin perfectas: un sol brillante y vientos sostenidos del norte al noreste. La recolección de uva continuó durante un período prolongado para aprovechar al máximo este regalo inesperado. La madurez de la uva superó todas las expectativas, revelando un excepcional equilibrio tonal alto, con una fruta en impecable estado sanitario.

Nariz:
El aroma estalla con frambuesas y fresas silvestres. Las persistentes notas empolvadas de iris y violeta se fusionan inmediatamente con los aromas frutales. Tras respirar, llegan matices más verdes, evocando al ligustro, la angélica y el alcanforero.

Boca:
Las sensaciones iniciales son táctiles, corpulentas y sedosas mientras se desarrollan como una caricia, haciéndose gradualmente más audaces. La base ácida que es la firma de la cosecha se entrelaza con la estructura del pinot noir, haciendo vibrar el corazón del vino. El final afirmado y persistente recuerda a peonías y pimienta blanca.

Vincent Chaperon. Chef de Cave.