

ROSÉ VINTAGE 2008

Dom Pérignon

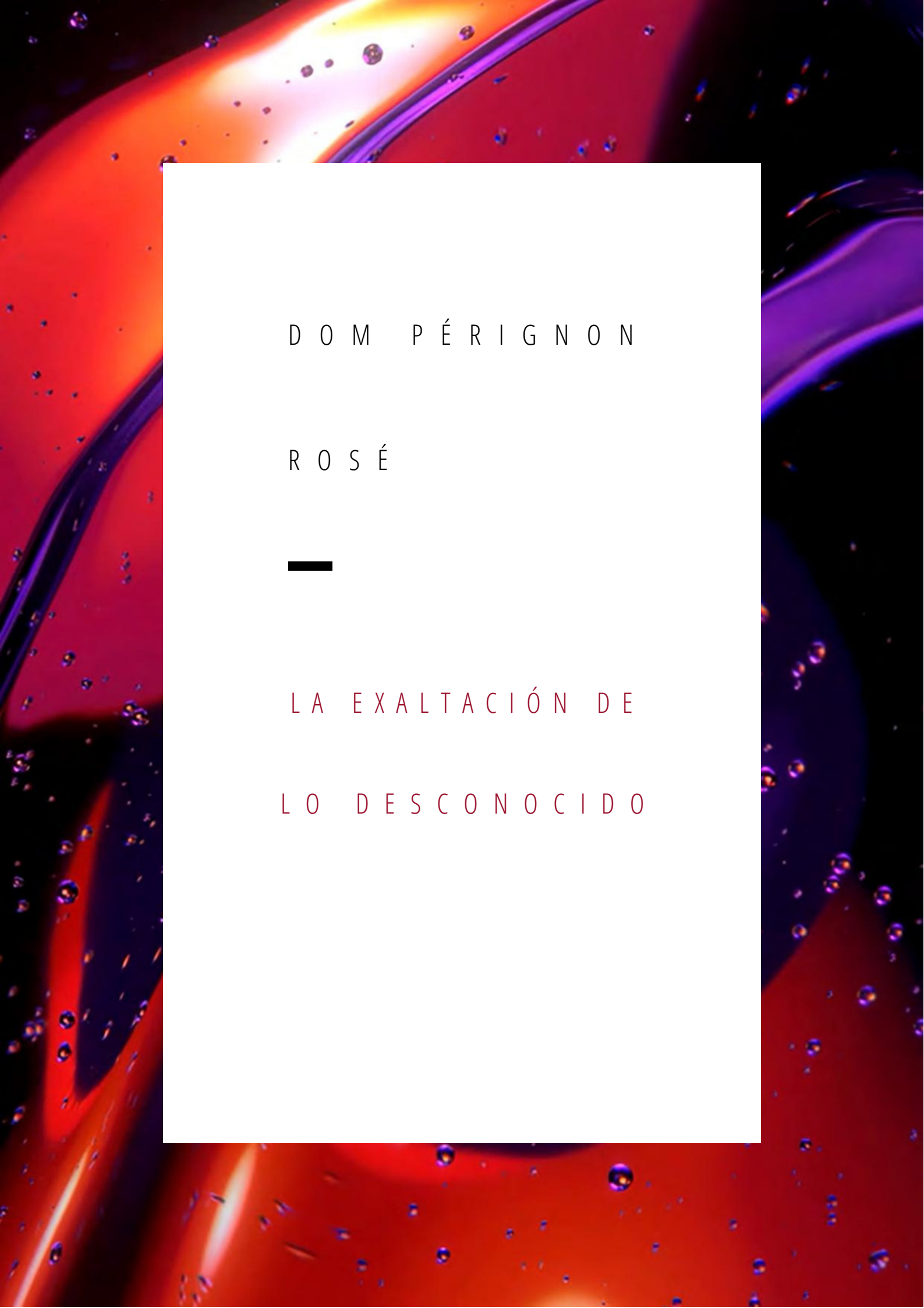
Cuando Dom Pérignon elige ser rosado, es una declaración de libertad. Libertad para explorar. Libertad para dejar de lado las convenciones y empujar los límites de la creatividad.

Dom Pérignon Rosé surge de este deseo de atreverse, capturando el rojo de la uva pinot noir en su resplandor original, capturando su poder y vitalidad en un ensamblaje audaz y asertivo.

Templado por una transformación lenta y meticulosamente controlada durante casi doce años de elaboración, Dom Pérignon Rosé es indómito y carnal, claroscuro y decididamente magnético.

SU VIBRACIÓN ABRAZA LA EXALTACIÓN DE LO DESCONOCIDO E INVITA A EXPLORAR.





DOM PÉRIGNON

ROSÉ

LA EXALTACIÓN DE LO DESCONOCIDO



Cuando Dom Pérignon Rosé se involucra con una añada, abre nuevos caminos hacia la libertad. La libertad de jugar con los códigos, de derribarlos, de atreverse... Libertad de desafiar su saber hacer y su experiencia, llevando riesgos creativos hasta el límite y más allá.

El arquetipo de un año clásico en Champagne, 2008 ofreció una oportunidad de ensueño para explorar. Dom Pérignon se aventuró a experimentar todos los matices de la uva pinot noir, revelando la esencia radical de Dom Pérignon Rosé Vintage 2008.

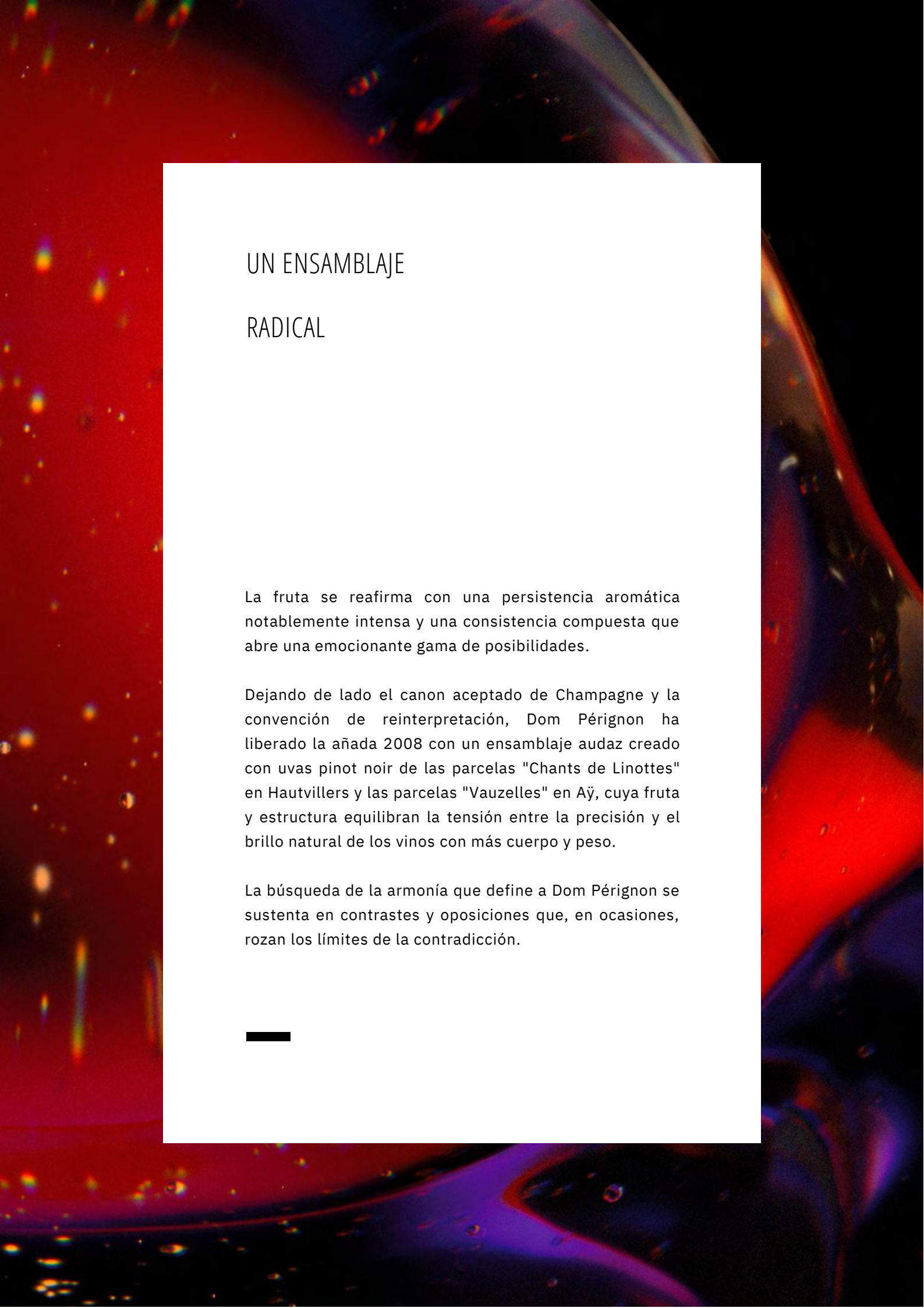
2008:

UN INSOLENTE

MILAGRO

Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 es parte de una década solar. Sin embargo, la primavera y el verano fueron grises y nublados, lo que provocó un déficit de calor, así como de luz.

Luego, milagrosamente, al igual que en 2000 o 2006, y la mítica cosecha de 1996, el sol y los vientos de septiembre revirtieron por completo la situación. La ansiada madurez de la uva irrumpió, prosperando con un equilibrio de tonos altos sin precedentes.



UN ENSAMBLAJE RADICAL

La fruta se reafirma con una persistencia aromática notablemente intensa y una consistencia compuesta que abre una emocionante gama de posibilidades.

Dejando de lado el canon aceptado de Champagne y la convención de reinterpretación, Dom Pérignon ha liberado la añada 2008 con un ensamblaje audaz creado con uvas pinot noir de las parcelas "Chants de Linottes" en Hautvillers y las parcelas "Vauzelles" en Aÿ, cuya fruta y estructura equilibran la tensión entre la precisión y el brillo natural de los vinos con más cuerpo y peso.

La búsqueda de la armonía que define a Dom Pérignon se sustenta en contrastes y oposiciones que, en ocasiones, rozan los límites de la contradicción.



TEMPLADA

PODEROSA

VITALIDAD

Esta poderosa vitalidad y soberanía desenfrenada supuso en ocasiones traspasar los límites de la experiencia, tanto en el trabajo de las viñas como en las maceraciones. Fueron necesarios casi doce años de transformación lenta y meticulosamente controlada en las bodegas para templar y finalmente conquistar el vino, una vez que la interacción de la mezcla alcanzó la armonía esencial, lo que permitió al Chef de Cave decidir revelar Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 a la luz del día.

Las sensaciones iniciales se despliegan con un ramo de frambuesas y fresas silvestres, enfatizada por notas de violeta emblemáticas del terruño de Hautvillers. La base ácida, firma de la añada, articula la estructura del pinot, haciendo vibrar el corazón del vino.

U N A

I N V I T A C I Ó N A L A

T R A N S G R E S I Ó N

Indómito y carnal, claroscuro y resueltamente magnético, Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 nos invita a mirar de nuevo a Dom Pérignon Rosé.

Introduciendo nuevas perspectivas, ofrece una experiencia novedosa e invita a una deliciosa transgresión. Porque cuando Dom Pérignon elige ser rosado, es una declaración de libertad.

E S T A C I O N E S

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.

N A R I Z

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.

B O C A

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.

V I N C E N T C H A P E R O N

C H E F D E C A V E

Dom Pérignon