

## Dom Perignon P2 2003



**Nimetus:** Dom Perignon P2 2003

**Tootja:** Moët & Chandon

**Päritolumaa:** Prantsusmaa

**Piirkond:** Champagne

**Kategooria:** šampanja

### **Tehniline informatsioon**

**Alkoholisaldus:** 12.5%

**Toote maht:** 75.0cl

**Toote mõõdud:** 33.4\*14.8\*13.3cm

**Kogus kastis:** 3 pdl

**Kasti mõõdud:** 14.8\*50.2\*36.2cm

**Toote EAN:** 3185370699058

### **Toote iseloomustus**

**Aroom:** Bukett avaneb spiraalina. Laimiõite pehmusest kasvab välja hall, röstitud, tuhane mineraalainete maitse – Dom Pérignonile nii omane. Ilmub kuivatatud puuviljade – aprikoosi – maitse, seejärel suhkurdatud vaarikas ja viigimari. Ootamatult kerkib üles sidrunalooisid värskus, valge pipar ning hetkeks rosmariin, siis sööstab maitsebuket aga vürtside ja lagritsajuure pimedasse rüppe.

**Maitse:** See on füüsiliselt tajutav vein. See hüüab sind ja püüab su endasse, see on kombatav, elujõuline ning aromaadne. See koosneb rütmist ja murdumistest – nagu laine. See rullub lahti, areneb suursuguseks ning struktureerituks, siis tõmbub aga sügavaks tumedaks vertikaalseks väljaks, mis valgub aeglaselt kibeda, ent maitsva joodiaroomi suunas

**Kirjeldus:** Pärast eriti karmi ja sademetevaest talve saabused aprilli alguses karmid külmad, mis tegid palju kahju. Ühest äärmusest teise – temperatuur hakkas mai lõpus tõusma ning

kerkis erakordselt kõrgele. See kuumalaine tõi Champagne'i piirkonnale viimase viiekümne kolme aasta palavaima ning viimase kümne aasta kõige kuivema suve. Kuumus ja väike viinamarjasaak kiirendasid küpsemist ning saagikoristus algas kõigi üllatuseks juba 21. augustil. Champagne'is koristati viimati saaki nii vara 1822. aastal. Varane saak tagas aga küpsed ja terved viljad. Aasta vastandlikud ilmastikutingimused andsid lõpuks märkimisväärselt mahlakad, suure kontsentratsiooniga viinamarjad, mis tuletasid meelde 1947., 1959. ja 1976. legendaarseid aastakäike.

Dom Pérignon  


**PRIKE**  
JOOGIEKSPERDID  
AASTAST 1992