

# Dom Perignon Vintage 2009



2009 viser Dom Perignon fra sin mest charmerende og opulente side! James Suckling sammenligner med stor hvid bourgogne!

Lys gylden i glasset. Vidunderlig næse med liflige æbleblomster, citrus, hvid fersken og hints af ananas, samt dybere noter af mineralitet og brioche. I munden lækker cremet med fin mousse. Frugt, syre og gærnoter i perfekt, vedvarende samspil. Drik nu, eller gem til 2030.

**97/100 James Suckling** (årg. 2009)

*"This is a DP that shows the ripeness of the 2009 vintage yet remains full of energy. Gorgeous aromas of cream, apple, mango, honeysuckle, and chalk follow through to a full body and super fine, tight texture. Dense and agile. Vinous. It's like a top grand cru white Burgundy. Think Bâtard-Montrachet."*

**96/100 Decanter** (årg. 2009)

*"a wine with wafting scents of both fresh and confit of spiced lemon and wild cherry. Despite the heat, the wine has freshness, vitality and length. Still a youngster, this will grow greatly by 2019."*

**96/100 Wine Spectator** (årg. 2009)

*"There's a subtle power to this graceful Champagne, which boasts a firm, crystalline frame of acidity married to the fine, satinlike mousse and notes of white raspberry, brioche and Earl Grey tea. Seamless through to the long finish of smoke and spice accents, this opens beautifully in the glass."*

**18+/20 Jancis Robinson** (årg. 2009)

*" Very pale, very youthful nose. Lots of*

Drue:  
Chardonnay  
Pinot Noir

Servering:  
7-9 °C

Gemmepotentiale:  
Ja

Alkohol:  
12,5 %

Anmeldelser:

**96 Point**

Decanter

**97 Point**

James Suckling

***zest and freshness. Introvert and tight. But approachable in terms of texture. The flavour is not fully formed yet but it's already a pleasure to drink from the point of view of balance, presumably thanks to the relatively low acidity. Light hint of bitterness on the end. Length. Palate-enrobing! Lovely texture."***

**Anbefales til til sushi, kaviar, luksuriøse serveringer med fisk og skaldyr, lyst kød, trøfler og cremede oste. Nyd vinen ved 8-12 °C.**

**2009 Dom Perignon er fremstillet af 58% Chardonnay og 42% Pinot Noir. Kernen af dette blend er de otte historiske Grand Cru-landsbyer, Aÿ, Bouzy, Verzenay, Mailly, Chouilly, Cramant, Avize og Le Mesnil. Hertil kommer druer fra Dom Perignons "egen" landsby, Premier Cru Hautvillers. Basisvinen gærer på ståltank, inklusiv blødgørende malolaktisk gæring. Efter andengæringen flaskemodner vinen med 7 års bærmekontakt. På grund af 2009-årgangens ekstra modne druer, har denne vin fået lavere dosage end normalt: 4 g/l.**

**Munken Dom Pérignon levede fra 1638 til 1715. Han var kældermester ved benediktinerklosteret i Hautvillers. Ifølge myten opfinder af Champagne - og kendt for citatet: "Kom hurtigt, jeg drikker stjernerne!" Vinen Dom Perignon blev introduceret i 1921 som historiens første "prestige cuvée". Brandet blev givet videre fra Mercier til Moët i 1927, og vinen fremstilles i dag af luksuskoncernen Louis Vuitton-Moët Hennessy (LVMH), under ledelse af Chef de Cave Richard Geoffroy.**

Pr. fl. v/køb af 1 fl.

**1.089,-**