Dom Perignon blanc Damien Hirst 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Kód produktu	CHA00850

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valleée de la Marne - brut

Dom Pérignon představuje limitovanou edici vytvořenou pro závěr roku 2026 ve spolupráci s jedním z předních světových umělců, Damienem Hirstem. Limitovaná edice pro rok 2026, inspirovaná sérií kaleidoskop Damiena Hirsta, vzdává hold historickému štítu Dom Pérignon a nově ho interpretuje jako současný emblem. Edice propojuje umění, tvůrčí proces a vinařství v dialogu mezi řemeslnými mistrovstvím, tradicí a jejím novým pojetím.

Nezapomenutelný zážitek pro vaše smysly. Delikátní aroma, které odhaluje celou paletu tónů: od osvěžujících zelených akcentů eukalyptu, máty a vetiveru, které se prolínají s hřejivými, žluto-oranžovými tóny zralých meruněk, šťavnatých broskví a exotických pomerančových květů. Nechybí ani tajemné kořeněné nuance pepře, kardamomu a lékořice. Ale to pravé drama začíná v závěru: hluboká, pronikavá slanost zanechává na jazyku trvalý dojem, propletený s tóny povzbuzujícího zázvoru, ušlechtilého tabáku a jemně opékaného toastu. Na patře je dechberoucí, elegantní, rafinované a hedvábně jemné, přesto příjemně lehké. Každý doušek je oslavou mistrovství, které se snoubí s nekonečnou slaností dozvuku. Zažijte harmonii, která vás ohromí.

Toto ročníkové šampaňské je stvořené pro párování s pokrmy, které hýří přirozenou kyselostí – myslete na citrusové plody, svěží zelená rajčata nebo rebarboru. Pro dokonalou symfonii chutí doporučujeme podávat s mušlemi svatého Jakuba, doplněnými šťavnatými rajčaty a kapkou citrónového olivového oleje. Každé sousto a každý doušek se dokonale doplní a vytvoří nezapomenutelný zážitek, který si zasloužíte.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Dom Perignon blanc Damien Hirst 0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Bohatá a hluboká vůně. Okamžitě nastupují tóny šťavnatého ovoce z letního sadu, žlutého kiwi, manga, doplněné o svěží balzamické byliny a jemné nuance břečťanu. Plná, hustá a hedvábně krémová chuť. Na patře nabízí fascinující napětí mezi zralou ovocnou sladkostí a precizně integrovanou svěží kyselinkou. Dlouhý, minerální a slaný, s velmi elegantním dozvukem zralých meruněk. Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi. Pro tuto spolupráci s Maisonem Dom Pérignon uznává Damien Hirst v jeho savoir-faire živý materiál v neustálém vývoji, neboť vždy rostl prostřednictvím experimentování a nového utváření vlastního dědictví. Ve vizi Maisonu se rovněž odrážejí ozvěny filosofie britského umělce, která se celá nachází v napětí mezi harmonií a složitostí, kráse a opakovaním, přísností a vitalitou. Kaleidoskopický motiv se rozvíjí prostřednictvím postupných obměn a vytváří nekonečně se měnící konfigurace. Jde o pozvánku k formě dynamické kontemplace, která poutá pohled vnímáním nepřetržitého pohybu. Ve složitosti kaleidoskopického vzoru štít nezmizí. Kompozicí se násobí. Rytmus motivu a vizuální vibrace, kterou vyzařuje, činí ze štítu metonimii této dynamické tenze, jež v Dom Pérignon spojuje tradici a proměnu. Kolekci strukturují dvě barevné tóniny, které vyzařují charakter ročníků Dom Pérignon tvořících jádro limitované edice pro rok 2026. Hluboká modř, symbol nekonečna a duchovnosti, ztělesňuje ročník Dom Pérignon Vintage 2018; teplá a jemná růžová pak evokuje výraz odrůdy Pinot Noir v ročníku Rosé Vintage 2010. Obě palety se vzájemně doplňují a vytvářejí tak jemnou rovnováhu mezi emocí a symetrickou precizností. Dva ročníky oslavované pro konec roku 2026 nemohou být vzájemně komplementárnější, což je skutečným ztělesněním dialogu, který je pro Dom Pérignon tak blízký. Ročník Dom Pérignon Vintage 2018 byl obdařen dokonalým průběhem počasí, štědrými slunečními paprsky a dostatkem vody, jenž reagoval na každou potřebu vegetačního cyklu vinné révy. Jeho raná srpnová zralost umožnila sklepmistrovi Vincentu Chaperonovi prosadit jeho tvůrčí ambici směřující k dokonalejší hmotě, větší mineralitě, vyšší natěslosti, výraznějšímu ovoci a slanosti – celkově pak k dalšímu rozměru hmatového prožitku. Dom Pérignon Rosé Vintage 2010 patři do odlišného rejstříku, hlubšího a niternějšího. Odrůda Pinot Noir se v něm projevuje neobyčejnou rázností, přičemž nese elegantní intenzitu, která je nedílnou součástí stálého usilování domu o jeho růžová vína. Oba ročníky spojuje souznění, jaké dokážou utkat jen ikonické osobnosti. Jeden slunečný a napjatý, druhý intimnější a temnější – dohromady tvoří vysoce sběratelské duo, v němž spolu vedou dialog umění a víno.

Hlavní parametry

Značka	Dom Perignon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne, Ikonické víno
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	2018
Zrání	8 roků, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie