



## UNA LUCE CHE ABBRACCIA

Dom Pérignon 2006 Plénitude 2 segna un nuovo traguardo per Dom Pérignon con l'annata 2006, sottolineando l'importanza cruciale del tempo nello sviluppo di questo millesimo. La sua luce persistente e sospesa ci invita alla contemplazione, celebrando la gioia di un momento di perfezione. Questo equilibrio tra terra e cielo è supportato da una grande dimensione tattile dello Champagne, vera firma di Dom Pérignon: senza il tatto, il gusto non si dispiega né nello spazio né nel tempo della degustazione, specchio perfetto dello spazio e del tempo della sua produzione. Oggi, Dom Pérignon 2006 Plénitude 2 ci avvolge nella sua luce calda e intensa. Si rivela poi ampio, sostanzioso e sinuoso, lasciando dietro di sé l'emozione di uno Champagne allo stesso tempo avvolgente e delicato.

## AVVOLGENTE E DELICATO

Il millesimo Vintage 2006 Plénitude 2 si rivela con un bouquet morbido, caldo e rassicurante, ricco di sfumature sottili. Il suo profilo aromatico, di notevole finezza, presenta una tonalità floreale e minerale. Questa composizione sboccia rapidamente, rivelando delicate note di pesca di vigna, cedro, calisson e moka, creando un'esperienza olfattiva unica e memorabile. Al palato, l'ampiezza si rivela contenuta e delicata, evolvendo verso una trama densa che gradualmente si irrobustisce. La complessità del vino aumenta, lasciando trasparire una sfumatura leggermente salina. Sul finale prendono il sopravvento una squisita amarezza e una gloriosa maturità, arricchite da aromi profondi di frutta secca, cacao e nocciola tostata, che si fondono armoniosamente per un'esperienza gustativa eccezionale.

## ABBINAMENTI

Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2 si distingue per il suo carattere morbido e caloroso, che si esprime idealmente in abbinamento con frutti di mare come scampi e capesante. Questa armonia continua con i piatti a base di vitello e topinambur, che ne evidenziano la natura delicata e avvolgente. I sapori sono ulteriormente esaltati da erbe aromatiche come rosmarino e basilico, mentre i tocchi di acidità del limone e del bergamotto ne rivelano appieno l'ampiezza e la struttura del vino raffinata. Questo millesimo illustra la capacità di Dom Pérignon di creare vini che catturano ed esaltano l'essenza degli ingredienti con i quali vengono serviti.