



## DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2008

### **Seizoenen**

Grijze luchten domineerden het wijnbouwjaar in 2008. Dit was een grote uitzondering in een decennium vol zon. In de lente en zomer was er een meedogenloos gebrek aan licht en warmte. Pas in september kregen we een onverwachte periode van prachtig weer. Toen de oogst op 15 september begon, waren de omstandigheden perfect: felle zonneschijn en aanhoudende noord- tot noordoostelijke wind. Het plukken van druiven werd gerekt, om optimaal te profiteren van deze onverwachte mazzel. De rijpheid van de druiven overtrof alle verwachtingen en liet een uitzonderlijke balans zien van hoge tonen, met fruit dat blaakte van gezondheid.

### **Neus**

Het boeket barst van de frambozen en wilde aardbeien. De aanhoudende, poederachtige tonen van iris en violet versmelten onmiddellijk met de fruitaroma's. Als de wijn op adem komt, dan ontstaan wat groenere nuances, die doen denken aan liguster, engelwortel en kamferboom.

### **Smaak**

Het eerste mondgevoel is tactiel, vol en zijdeachtig. Dan volgt een lichte streling, die telkens iets brutaler wordt. De friszure basis, die kenmerkend is voor de vintage, raakt innig verstrengeld met de structuur van de pinot noir. Dit is het kloppend hart van deze bijzondere wijn. In de stevige, aanhoudende afdrank komen pioenrozen en witte peper naar voren.

Vincent Chaperon  
Chef de Cave  
December 2019