

GRAND SIÈCLE ITERATION N°17

3 außergewöhnliche Jahrgänge: 1995(60%), 1993(20%), 1990 (20%)

55% Chardonnay, 45% Pinot Noir aus 10 Grands Crus

20 Jahre Hefelagerung für 150-cl-Magnums und ausschließlich 300-cl-Jeroboams

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Assemblage der Weinjahre	
1995(60%)	1995: Auf einen kühlen Frühling folgt ein sehr heißer Sommer, wodurch feine und lebendige Weine entstehen. Die Chardonnays sind von außergewöhnlicher Qualität und die Pinot Noirs besonders komplex.
1993(20%)	1993: Nach einem milden Frühling und einem heißen, trockenen Sommer, der sich besonders positiv auf die Qualität der Trauben auswirkt, findet die Lese Anfang September unter regnerischen Bedingungen statt. Daraus entstehen strukturierte Weine mit lebhaften, frischen Chardonnays und vollmundigen Pinot Noirs.
1990 (20%)	1990: Die Trauben werden bei perfekter Reife gelesen und bringen ein außergewöhnliches Gleichgewicht zwischen Frische und aromatischem Reichtum hervor.

10 Grand Crus	
CHARDONNAY 55%	55 % Chardonnay aus : Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Le Mesnil-sur-Oger. 45 % Pinot Noir aus : Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Louvois, Mailly.
PINOT NOIR 45%	20 Jahre Hefelagerung für 150-cl-Magnums und ausschließlich 300-cl-Jeroboams.

SENSORISCHE MERKMALE

AUGE	NASE	GAUMEN
Die Farbe ist intensiv goldfarben und wird von feinen, äußerst eleganten Perlen belebt.	Ein Bouquet voller Frische mit kandierten Zitrusfrüchten, Noten von Kastanienhonig, Haselnuss und gerösteten Mandeln, gefolgt von Aromen von Tabak, Trüffel und geröstetem Brot.	Am Gaumen reichhaltig und seidig, konzentriert mit Noten von Toast und Gewürzen. Der Abgang ist außergewöhnlich lang und verbindet Frische mit Komplexität.

Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C

DIE AUSZEICHNUNGEN FÜR GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°17

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Edles Fleisch
Elder Fisch
Schalentiere
Trüffel

DIE PERFEKTE KOMBINATION VON CHRISTIAN LE SQUER