

## GRAND SIÈCLE ITERACIÓN N°17

3 añadas excepcionales: 1995(60%), 1993(20%), 1990 (20%)

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

20 años de envejecimiento sobre lías para los magnums de 150 cl y, exclusivamente, para los jeroboams de 300 cl

### VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Ensamblaje de añadas	
1995(60%)	1995: Un verano muy caluroso sigue a una primavera fresca, dando lugar a vinos finos y vivos. Los Chardonnay son de muy alta calidad y los Pinot Noir particularmente complejos.
1993(20%)	1993: Tras una primavera suave y un verano cálido y seco, especialmente beneficioso para la calidad de las uvas, la vendimia tiene lugar a principios de septiembre bajo un clima lluvioso, revelando vinos estructurados con Chardonnay vivos y frescos y Pinot Noir con mucho cuerpo.
1990 (20%)	1990: Las uvas se cosechan en perfecta madurez y ofrecen un equilibrio excepcional entre fresca y riqueza aromática.

10 Grand Crus	
CHARDONNAY 55%	55 % Chardonnay de : Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Le Mesnil-sur-Oger. 45 % Pinot Noir de : Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Louvois, Mailly.
PINOT NOIR 45%	20 años de envejecimiento sobre lías para los magnums de 150 cl y, exclusivamente, para los jeroboams de 300 cl

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

VISTA	NARIZ	BOCA
El color es intenso, con reflejos dorados realzados por burbujas delicadas y muy finas.	Una nariz llena de frescura con cítricos confitados, notas de miel de castaño, avellana y almendra tostada, seguidas de aromas de tabaco, trufa y pan tostado.	En boca presenta una textura rica y sedosa, concentrada con notas tostadas y especiadas. El final es de gran persistencia y combina frescura y complejidad.

Temperatura de servicio: entre 10°C y 12°C

LOS PREMIOS GRAND SIECLE ITERACIÓN N°27

### MARIDAJES

Cortes nobles

Pescados nobles

Mariscos

Trufas

EI MARIDAJE PERFECTO POR CHRISTIAN LE SQUER

¿