

les Réserve



RECREAR LA AÑADA PERFECTA

Grand Siècle nació de la visión de un hombre, Bernard de Nonancourt, recrear lo que la naturaleza por sí sola nunca nos dará: la añada perfecta.

En Champagne, la añada suele considerarse sinónimo de excelencia para las Cuvées de Prestige, en Laurent-Perrier, al contrario, creemos que el arte del ensamblaje nos permite alcanzar un nivel de perfección superior al que puede ofrecer una sola añada.

La expresión de la añada perfecta es la de un gran vino de Champagne que ha desarrollado una profunda intensidad aromática mientras ha logrado conservar su frescura y acidez a lo largo del tiempo, lo que garantiza una gran capacidad de envejecimiento.

3 PRINCIPIOS

• Se eligen 3 añadas excepcionales por su carácter único y su capacidad para reunir el ensamblaje hacia la añada perfecta.

• Se selecciona una mayoría de uva chardonnay, complementada con pinot noir, procedentes de los 11 Grands Crus elegidos dentro de los 319 Crus de Champagne.

• Un envejecimiento prolongado en bodega de 10 años sobre lías para el formato botella (75 cl) y algunos años más para el formato magnum (150 cl).

Grand Siècle

ITERACIÓN N°20

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Ensamblaje de añadas

1999 (60%), 1997 (20%), 1996 (20%)

- 1999: un verano caluroso y tormentoso y un septiembre lluvioso revelan una añada fina y elegante. Los Chardonnay revelan notas florales y las uvas de Pinot Noir son afrutadas.
- 1997: un julio muy seco y un agosto muy caluroso siguieron a un junio fresco y lluvioso. La diversidad climática permite obtener vinos que combinan estructura, madurez, frescor y equilibrio.
- 1996: una primavera fresca seguida de una alternancia de periodos secos y húmedos durante el verano dio lugar a vinos equilibrados con un frescor que promete un potencial de envejecimiento excepcional.

8 Grands Crus

- 54% Chardonnay de: Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.
- 46% Pinot Noir de: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly.

**20 años de envejecimiento sobre lías
por este magnum de 150 cl**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color intenso y profundo dominado por matices dorados y platinados. Una burbuja muy delicada aporta una finura y una ligereza excepcionales. Nariz intensa y compleja con notas torrefactas, aroma de capuchino y café tostado. Al cabo de unos minutos, surgen notas especiadas y de pastelería que acentúan la riqueza aromática. En boca predomina una textura muy sedosa, casi cremosa. El final es largo y ofrece un frescor persistente. Temperatura de servicio: entre 10°C y 12°C.

MARIDAJE

Grand Siècle Les Réserve Iteración N°20 combina con productos y platos refinados, asociaciones tierra-mar, mariscos y pescados nobles, carnes blancas como la poularde con cangrejos de río.

