

les Réerves



RICREARE L'ANNATA PERFETTA

Grand Siècle nasce dalla visione di un uomo, Bernard de Nonancourt, di ricreare ciò che la natura da sola non ci darà mai: l'annata perfetta.

Mentre un'annata in Champagne è generalmente considerata sinonimo di eccellenza per le nostre Cuvée Prestige, da Laurent-Perrier siamo convinti che l'arte dell'assemblaggio possa permetterci di raggiungere un livello di perfezione che va oltre ciò che una singola annata può offrire.

L'espressione dell'annata perfetta è quella di un grande Champagne che ha sviluppato una profonda intensità aromatica, riuscendo al contempo a preservare la sua freschezza e acidità nel tempo, garantendo un grande potenziale di invecchiamento.

3 PRINCIPI

Tre annate eccezionali vengono scelte per il loro carattere unico e la loro capacità di fondere l'assemblaggio verso l'annata perfetta.

Una maggioranza di Chardonnay completata da Pinot Noir proveniente da un massimo di 11 Grand Crus selezionati tra i 319 Crus della Champagne.

Affinamento prolungato in cantina di 10 anni sui lieviti per la bottiglia (75 cl) e qualche anno in più per il magnum (150 cl).

Grand Siècle

ITERAZIONE N°20

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Assemblaggio delle annate 1999 (60%), 1997 (20%), 1996 (20%)

- 1999: un'estate calda e tempestosa e un settembre piovoso rivelano un'annata fine ed elegante. Gli Chardonnay presentano note floreali e i Pinot Noir sono fruttati.
- 1997: un luglio molto secco e un agosto molto caldo seguono un giugno fresco e piovoso. Dalla diversità climatica nascono vini che uniscono struttura, maturità, freschezza ed equilibrio.
- 1996: una primavera fresca, seguita dall'alternanza di periodi secchi e umidi durante l'estate, regala vini equilibrati con una freschezza che promette un eccezionale invecchiamento.

8 Grands Crus

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

Più di 20 anni di invecchiamento sui lieviti per il formato magnum da 150 cl

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un colore intenso e profondo dominato da sfumature d'oro e platino. Una bolla molto delicata porta una finezza e una leggerezza eccezionali.

Un naso complesso che riunisce le tre famiglie di aromi: primari, secondari e terziari, con sentori di limone candito, note tostate, un leggero profumo di cappuccino e caffè tostato.

Dopo pochi minuti, si sprigionano note speziate e di pasticceria, accentuando la ricchezza aromatica.

Una bocca dominata da una consistenza molto setosa, quasi cremosa.

Il finale, tutto in lunghezza, offre una freschezza persistente.

Temperatura di servizio: tra 10°C e 12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle Les Réerves Iterazione N°20 accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, crostacei e pesci nobili, carni bianche come il pollo con gamberi.

