



RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

Grand Siècle est né de la vision d'un homme, Bernard de Nonancourt, recréer ce que la Nature seule ne nous donnera jamais : l'année parfaite. Si le millésime en Champagne est généralement considéré comme synonyme d'excellence pour les Cuvées de Prestige, a contrario, chez Laurent-Perrier, notre conviction est que l'art de l'assemblage peut nous permettre d'atteindre un niveau de perfection supérieur à ce qu'une seule année peut offrir. L'expression de l'année parfaite est celle d'un grand vin de Champagne ayant développé une profonde intensité aromatique, tout en réussissant à préserver sa fraîcheur et son acidité à travers le temps, lui assurant une grande capacité de garde.

3 PRINCIPES

3 années exceptionnelles sont choisies pour leur caractère unique et leur capacité à faire converger l'assemblage vers l'année parfaite.

Une majorité de Chardonnay complétée de Pinot Noir provenant d'un maximum de 11 Grands Crus sélectionnés parmi les 319 Crus de la Champagne.

Un temps de vieillissement prolongé en caves de 10 années sur lies pour le format en bouteille (75 cl) et quelques années supplémentaires pour le format en magnum (150 cl).

Grand Siècle

ITÉRATION N°22

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Assemblage des années 2004 (55 %), 2002 (30 %), 1999 (15 %)

- 2004 : malgré un été mitigé, la chaleur bénéfique et le temps sec de septembre offrent des vins structurés dotés d'une belle longueur avec des Chardonnays aux notes d'agrumes et de fleur d'acacia et des Pinots Noirs fruités.
- 2002 : la vendange se déroule en septembre avec une météo ensoleillée pour une maturation idéale des raisins. Les vins sont frais, élégants et complexes. Les Chardonnays possèdent des notes de fruits blancs et les Pinots Noirs, des arômes de fruits rouges.
- 1999 : un été chaud et orageux et un mois de septembre pluvieux révèlent un millésime fin et élégant. Les Chardonnays dévoilent des notes florales et les Pinots Noirs sont fruités.

9 Grands Crus

- 55 % de Chardonnay en provenance de : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.
- 45 % de Pinot Noir en provenance de : Bouzy, Ambonnay, Verzy, Tours-sur-Marne, Mailly.

13 ans de vieillissement sur lies dans un magnum de 150 cl

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe étincelante d'un jaune clair et d'une délicate effervescence qui alimente un fin cordon de bulles.

Un nez gourmand avec des notes pâtisseries, de noisette, de beurre frais et de brioche chaude. Une bouche offrant une attaque élégante, tendue et équilibrée entre fraîcheur et salinité. La finale, tout en longueur, tapisse le palais par le côté soyeux du vin.

Température de service : entre 10°C et 12°C.

ACCORDS METS/VINS

Grand Siècle Itération N°22 accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les crustacés et poissons nobles, les viandes blanches tels un saint-pierre rôti au four accompagné d'une sauce au champagne.

