



DIE KREATION DES PERFEKTEN JAHRGANGS

Grand Siècle entstand aus der Vision eines Mannes, Bernard de Nonancourt: das zu erschaffen, was die Natur uns niemals geben wird – das perfekte Weinjahr. Ein Jahrgang in der Champagne steht im Allgemeinen für hervorragende Qualität und ist die Basis vieler Prestige-Cuvées. Bei Laurent-Perrier dagegen sind wir davon überzeugt, dass man durch die Assemblage ein Grad an Perfektion erreichen kann, der über das hinausgeht, was ein einzelnes Jahr bieten kann. Der Ausdruck des perfekten Weinjahres ist jener eines großen Champagners, der eine tiefgehende Intensität und eine aromatische Komplexität entwickelt hat und es gleichzeitig versteht, seine Frische und Säure über die Zeit hinweg zu bewahren, was ihm eine große Lagerfähigkeit verleiht.

3 GRUNDSÄTZE

•
3 außergewöhnliche Weinjahre werden aufgrund ihres einzigartigen Charakters und ihrer Fähigkeit, die Assemblage zu dem perfekten Jahr zu führen, ausgewählt.

•
Chardonnay ergänzt durch Pinot Noir aus maximal 11 Grands Crus unter den 319 Crus der Champagne, wobei der Chardonnay überwiegt.

•
Eine lange Reifezeit von 10 Jahren im Weinkeller auf der Hefe für die Flasche (0,75 L) und einige Jahre mehr für das Magnum-Format (1,5 L).

Grand Siècle

ITÉRATION N°23

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Assemblage der Weinjahre 2006 (65%), 2004 (20%), 2002 (15%)

- 2006: Dominanz von Finesse durch die reichen und komplexen Noten des Chardonnay und den Aromen roter Früchte des Pinot Noir.
- 2004: Dominanz von Frische und Struktur durch die feinen und ausgewogenen Chardonnay Trauben und den Pinot Noir Trauben von großer Qualität.
- 2002: Dominanz von Struktur durch den gradlinigen und intensiven Chardonnay und den Aromen roter Früchte des kräftigen Pinot Noir.

11 Grands Crus

- Chardonnay 58% aus Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize, Chouilly, Oger.
- Pinot Noir 42% aus Bouzy, Ambonnay, Mailly, Verzy, Verzenay, Tours-sur-Marne.

14 Jahre Reifezeit für die Magnum-Flasche (1,5l)

SENSORISCHE MERKMALE

Ein überraschend hellgelbes Kleid mit delikater Perlage, die eine feine Bläschenkette aufweist.

In der Nase ist er lecker mit Gebäcknoten von Haselnüssen, frischer Butter und warmer Brioche.

Im Gaumen zeigt sich der Wein elegant, spritzig und von einer schönen Ausgeglichenheit zwischen Frische und Salzigkeit. Der Abgang ist langgezogen und umhüllt den Gaumen mit der seidigen Textur des Weines.

Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle Itération N°23 harmoniert bestens mit Zutaten von hoher Qualität und erlesenen Speisen von Land und Meer wie zum Beispiel Meeresfrüchte oder Edelfische sowie ein gebratener Steinbutt, Hummer oder getrüffeltes Poularde.

