



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°23

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Ensamblaje de añadas 2006 (65%), 2004 (20%), 2002 (15%)

- 2006: un dominio de la fineza con Chardonnay ricos y complejos y Pinot Noir con aromas de frutos rojos.
- 2004: un dominio de frescura y estructura con Chardonnay finos y equilibrados y Pinot Noir de alta calidad.
- 2002: un dominio de estructura con Chardonnay francos e intensos y Pinot Noir potentes con aromas de frutos rojos.

11 Grands Crus

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

14 años de envejecimiento sobre lías en magnum de 150 cl

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color intenso de amarillo claro con reflejos primaverales que evocan frescor. Nariz intensa que combina aromas de frutas cítricas confitadas, miel, flores de verano y algunas notas tostadas.

Un suave ataque al paladar que lo recubre con el lado sedoso del vino. Al final, la frescura de los cítricos confitados aporta longitud y tensión.

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

MARIDAJE

Grand Siècle iteración N°23 acompaña productos de gran calidad y platos refinados, asociaciones tierra-mar, mariscos y pescados nobles como un rodaballo asado, un bogavante o una pularda trufada.

