



## 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°23

### VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

#### Assemblage des années

**2006 (65 %), 2004 (20 %), 2002 (15 %)**

- 2006 : un mois de juillet caniculaire suivi d'un mois d'août humide et frais apporte aux vins finesse et élégance. Les Chardonnays révèlent des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs blanches et les Pinot Noirs, des notes de fruits rouges et de cerise.
- 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.

#### 11 Grands Crus

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

**14 ans de vieillissement sur lies  
dans un magnum de 150 cl**

### CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe intense jaune clair aux reflets printaniers évocatrice de fraîcheur. L'effervescence est persistante avec un cordon de bulles très fin.

Un nez intense qui mêle à la fois des arômes d'agrumes confits, de miel, de fleurs d'été et quelques notes grillées.

Une attaque en bouche tout en douceur qui tapisse le palais par le côté soyeux du vin. En finale, la fraîcheur des agrumes confits apporte longueur et tension. Température de service : entre 10°C et 12°C.

### ACCORDS METS/VINS

Grand Siècle Itération N°23 accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les viandes blanches, les poissons nobles et les crustacés tels un civet de homard.

