



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°23

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Assemblaggio delle annate 2006 (65%), 2004 (20%), 2002 (15%)

- 2006: una predominanza di finezza con degli Chardonnay ricchi e complessi e dei Pinot Noir con aromi di frutti rossi.
- 2004: una predominanza di freschezza e struttura con degli Chardonnay fini ed equilibrati e dei Pinot Noir di alta qualità.
- 2002: una predominanza di struttura con degli Chardonnay schietti, intensi e potenti e dei Pinot Noir con aromi di frutti rossi.

11 Grands Crus

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

14 anni di invecchiamento sui lieviti per il formato in magnum da 150 cl

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino intenso con riflessi primaverili evocativi di freschezza. L'effervescenza è persistente con una fine bollicina.

Un naso intenso che unisce aromi di agrumi canditi, miele, fiori estivi e alcune note tostate.

Un attacco morbido in bocca che riveste il palato con il lato setoso del vino. Sul finale, la freschezza degli agrumi canditi porta lunghezza e tensione.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle Iterazione N°23 accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, pesci nobili e carni bianche come il rombo arrosto, l'astice o il pollo tartufato.

