



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°24

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Assemblage der Weinjahre 2007 (60 %), 2006 (20 %), 2004 (20 %)

- 2007: Ein warmer Frühling, dessen Wirken durch einen gemäßigten Sommer gemildert wurden, brachte geradlinige Weine mit einer schönen Frische hervor, die sich im Laufe der Zeit halten wird. Die Chardonnays sind geprägt von komplexen Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten und die Pinot Noirs von Aromen gelber Früchte.
- 2006: Ein heißer Juli, gefolgt von einem feuchten und kühlen August, verleiht den Weinen Finesse und Eleganz. Die Chardonnays zeigen Noten von weißen Früchten, Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Die Pinot Noirs entfalten Noten von roten Früchten und Kirschen.
- 2004: Trotz eines gemäßigten Sommers sorgten die wohltuende Wärme und das trockene Wetter im September für strukturierte Weine mit einer schönen Länge. Es entstanden Chardonnays mit Noten von Zitrusfrüchten und Akazienblüten sowie fruchtige Pinot Noirs.

11 Grands Crus

- 55 % Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize, Chouilly.
- 45 % Pinot Noir aus Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly, Verzy, Verzenay.

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

SENSORISCHE MERKMALE

Eine strahlende frühlingsgelbe Farbe und eine feine Perlage, welche einen zarten und anhaltenden Perlensaum aufrechterhält. Ein komplexes Bukett mit Aromen von kandierten Zitronen und Clementinen, auf die Noten von geröstetem Brot und frischer Haselnuss folgen. Ein frischer, mineralischer Auftakt mit Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er seidig und bietet Aromen von Geißblatt und kandierter Zitrone. Ein Finale von großer Komplexität und außergewöhnlicher Länge. Grand Siècle Itération N°24 in der Magnum-Flasche bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Spannung und Tiefe.

Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

EMPFEHLUNG ZU TISCH

Grand Siècle Itération N°24 in der Magnum-Flasche passt zu erstklassigen Produkten und raffinierten Gerichten, zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Edefischen und Schalentieren.

