



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°24

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Ensamblaje de añadas 2007 (60%), 2006 (20%), 2004 (20%)

- 2007: una primavera templada, cuyos efectos se vieron mitigados por un verano lluvioso y frío, produjo vinos frescos y francos que se conservarán bien con el paso del tiempo, con uvas de Chardonnay con aromas complejos de fruta blanca y cítricos y uvas de Pinot Noir con aromas de fruta de hueso.
- 2006: un julio caloroso seguido de un agosto húmedo y fresco aportó fineza y elegancia a los vinos. Las uvas de Chardonnay revelan notas de fruta blanca, cítricos y flores blancas, y las de Pinot Noir, notas de fruta roja y cereza.
- 2004: a pesar de un verano fresco, el tiempo cálido y seco de septiembre produjo vinos bien estructurados y con buena longitud, con uvas de Chardonnay que revelan notas de cítricos y flores de acacia y las de Pinot Noir afrutadas.

11 Grands Crus

- 55% Chardonnay de: Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize, Chouilly, Oger.
- 45% 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 amarillo primaveral con una fina efervescencia que alimenta un delicado y persistente cordón de burbujas. Nariz compleja con aromas de limón confitado y clementina, seguidos de notas de pan tostado y avellana fresca. Ataque fresco y mineral con notas cítricas. En boca es sedoso, con aromas de madreselva y limón confitado. Un final de gran complejidad y una longitud excepcional. Grand Siècle Iteración N°24 en magnum ofrece un equilibrio perfecto entre tensión y profundidad. Servir entre 10°C y 12°C.

MARIDAJE

Grand Siècle Iteración N°24 acompaña productos de gran calidad y platos refinados, asociaciones tierra-mar, carnes blancas, pescados nobles y mariscos.

