



## 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°24

### VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

#### Assemblage des années 2007 (60 %), 2006 (20%), 2004 (20 %)

- 2007 : un printemps estival aux effets atténués par un été mitigé révèle des vins francs et d'une belle fraîcheur qui se conserveront dans le temps avec des Chardonnays aux arômes complexes de fruits blancs et d'agrumes et des Pinots Noirs aux arômes de fruits jaunes.
- 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 Pinots 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.

#### 11 Grands Crus

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

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

### CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe étincelante d'un jaune printanier et d'une fine effervescence qui alimente un cordon de bulles délicat et persistant.

Un nez complexe avec des arômes de citron confit et de clémentine auxquels succèdent des notes de pain grillé et de noisette fraîche.

Une attaque fraîche et minérale avec des notes d'agrumes. La bouche est soyeuse et offre des arômes de chèvre-feuille et de citron confit. Une finale d'une grande complexité et d'une longueur exceptionnelle. Grand Siècle Itération N°24 en magnum propose un équilibre parfait entre tension et profondeur.

Température de service : entre 10°C et 12°C.

### ACCORDS METS/VINS

Grand Siècle Itération N°24 en magnum accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les viandes blanches, les poissons nobles et les crustacés.

