



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°24

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Assemblaggio delle annate 2007 (60 %), 2006 (20%), 2004 (20 %)

- 2007: una primavera estiva, con effetti mitigati da una estate variabile, rivela vini schietti e di una bella freschezza che si conserveranno nel tempo, con degli Chardonnay dagli aromi complessi di frutti bianchi e agrumi e dei Pinot Noir dagli aromi di frutti gialli.
- 2006: un luglio torrido seguito da un agosto umido e fresco regala ai vini finezza ed eleganza. Gli Chardonnay rivelano note di frutti bianchi, agrumi e fiori bianchi e i Pinot Noir note di frutti rossi e ciliegia.
- 2004: nonostante una estate variabile, il caldo benefico e il clima asciutto di settembre hanno regalato vini strutturati e di buona persistenza, con Chardonnay dalle note agrumate e di fiori d'acacia e Pinot Noir fruttati.

11 Grands Crus

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

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un aspetto brillante di un giallo primaverile, con una fine effervescenza che alimenta una scia di bollicine delicata e persistente.

Un naso complesso con aromi di limone candito e clementina seguiti da note di pane tostato e nocciola fresca.

Un attacco fresco e minerale con note di agrumi. Al palato è setoso e offre aromi di caprifoglio e limone candito. Un finale di grande complessità e di eccezionale lunghezza. Grand Siècle Iterazione N°24 in magnum propone un equilibrio perfetto tra tensione e profondità.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle Iterazione N°24 in magnum accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, carni bianche, pesci nobili e crostacei.

