



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°25

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Assemblage der Weinjahre 2008 (65%), 2007 (25%), 2006 (10%)

- 2008: Dominanz von Struktur durch hochwertige Chardonnay-Trauben und Pinot Noir, der einen außergewöhnlich aromatischen Reichtum aufweist.
- 2007: Dominanz von Frische durch die komplexen Aromen von weißem Obst und Zitrusfrüchten des Chardonnay und den Noten gelber Früchte des Pinot Noir.
- 2006: Dominanz von Finesse durch die reichen und komplexen Noten des Chardonnay und den Aromen roter Früchte des Pinot Noir.

9 Grands Crus

- Chardonnay 60%: Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.
- Pinot Noir 40%: Ambonnay, Bouzy, Verzy, Tours-sur-Marne, Mailly.

14 Jahre Reifezeit für die 0,75 l Flasche

SENSORISCHE MERKMALE

Ein überraschend hellgelbes Kleid intensive, glänzende, weiß-goldene Farbe. In der Nase sind intensive Zitrusfrüchte zu verspüren, gefolgt von subtilen Noten von Röstmandeln und warmer Brioche. Im Gaumen anfänglich frisch mit Röstaromen. Der Abgang ist langanhaltend mit einem Hauch von Zitrusnoten. Grand Siècle Itération N°25 hat eine außergewöhnliche aromatische Tiefe. Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle Itération N°25 harmoniert bestens mit Zutaten von hoher Qualität und erlesenen Speisen von Land und Meer wie zum Beispiel Meeresfrüchte oder Edelfische.

