



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°25

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

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

- 2007: predominio de la frescura con Chardonnay con aromas complejos de frutas blancas y cítricos y Pinot Noir con aromas de frutas amarillas.
- 2006: dominio de la fineza con Chardonnay ricos y complejos y Pinot Noir con aromas de frutos rojos.
- 2004: un dominio de frescura y estructura con Chardonnay finos y equilibrados y Pinot Noir de alta calidad.

9 Grands Crus

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

12 años de envejecimiento sobre lías en botella de 75 cl

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Un color brillante de amarillo primaveral con una fina efervescencia que alimenta una delicada y persistente gota de burbujas.

Nariz intensa de cítricos frescos seguida de sutiles aromas a mantequilla y miel de acacia.

El vino ofrece un ataque fresco y aromático con notas cítricas. El final es persistente, Grand Siècle ofrece un perfecto equilibrio entre tensión y profundidad. Temperatura de servicio: entre 10°C y 12°C.

MARIDAJE

La iteración Grand Siècle N°24 acompaña productos de alta calidad y platos refinados, combinaciones tierra-mar, mariscos y pescados nobles como el carpaccio de vieira con caviar al limón o un filet mignon de ternera asada.

