



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°25

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Assemblaggio delle annate 2008 (65%), 2007 (25%), 2006 (10%)

- 2008: una predominanza di struttura con degli Chardonnay di grande qualità e dei Pinot Noir con una ricchezza aromatica eccezionale.
- 2007: una predominanza di freschezza con degli Chardonnay dagli aromi complessi di frutti bianchi e agrumi e dei Pinot Noir dagli aromi di frutti gialli.
- 2006: una predominanza di finezza con degli Chardonnay ricchi e complessi e dei Pinot Noir con aromi di frutti rossi.

9 Grands Crus

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

12 anni di invecchiamento sui lieviti per il formato in bottiglia da 75 cl

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore intenso e brillante con un fondo di oro bianco.

Un naso intenso di agrumi freschi seguiti da fini aromi di mandorle tostate e brioche.

Un attacco fresco e tostato. Il finale è persistente con note agrumate.

Grand Siècle Iterazione N°25 ha una profondità aromatica eccezionale.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle Iterazione N°25 accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, pesci nobili e crostacei.

