



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°26

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Ensamblaje de añadas 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

- 2012: las heladas invernales y primaverales repercutieron en los rendimientos, que fueron más bien moderados. El verano seco y soleado ha producido vinos de gran finura con Chardonnays y Pinot Noirs elegantes y equilibrados con aromas de frutas rojas.
- 2008: el verano fresco y soleado produjo vinos complejos con buena estructura para una añada excepcional. Los Chardonnays son de gran calidad y los Pinot Noirs poseen una profunda riqueza aromática.
- 2007: una primavera estival, cuyos efectos fueron mitigados por un verano mixto, reveló vinos francos y de gran frescura que se mantendrán en el tiempo, con Chardonnays con aromas complejos de fruta blanca y cítricos y Pinot Noirs con aromas de fruta amarilla.

8 Grands Crus

- 58% Chardonnay de: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize.
- 42% Pinot Noir de: Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

10 años de envejecimiento sobre lías en botella de 75 cl

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color oro blanco con burbujas delicadas y persistentes.

Nariz muy compleja que mezcla aromas de madreselva, limón, clementina y mantequilla fresca, seguidos de notas de avellana y un toque de miel.

El ataque en boca es muy delicado y fresco, con aromas de limones confitados y avellanas frescas. En boca es sedoso y mineral, con notas de madreselva, almendras laminadas y clementina.

Temperatura de servicio: entre 10°C y 12°C.

MARIDAJE

Grand Siècle Iteración N°26 acompaña productos de alta calidad y platos refinados, asociaciones tierra-mar, mariscos y pescados nobles, carnes blancas como un tartar de cigalas a la tailandesa o aves de corral de Bresse.

