



RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

Grand Siècle est né de la vision d'un homme, Bernard de Nonancourt, recréer ce que la Nature seule ne nous donnera jamais : l'année parfaite.

Si le millésime en Champagne est généralement considéré comme synonyme d'excellence pour les Cuvées de Prestige, a contrario, chez Laurent-Perrier, notre conviction est que l'art de l'assemblage peut nous permettre d'atteindre un niveau de perfection supérieur à ce qu'une seule année peut offrir.

L'expression de l'année parfaite est celle d'un grand vin de Champagne ayant développé une profonde intensité aromatique, tout en réussissant à préserver sa fraîcheur et son acidité à travers le temps, lui assurant une grande capacité de garde.

3 PRINCIPES

3 années exceptionnelles sont choisies pour leur caractère unique et leur capacité à faire converger l'assemblage vers l'année parfaite.

Une majorité de Chardonnay complétée de Pinot Noir provenant d'un maximum de 11 Grands Crus sélectionnés parmi les 319 Crus de la Champagne.

Un temps de vieillissement prolongé en caves de 10 années sur lies pour le format en bouteille (75 cl) et quelques années supplémentaires pour le format en magnum (150 cl).

Grand Siècle

ITÉRATION N°26

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Assemblage des années

2012 (65 %), 2008 (25 %), 2007 (10 %)

- 2012 : le gel hivernal et celui de printemps entament précocement le potentiel de récolte. Les pluies printanières seront compensées par un bel été et donneront des vins d'une grande finesse avec des Chardonnays élégants, équilibrés et des Pinots Noirs aux arômes de fruits rouges.
- 2008 : un été champenois avec des températures basses et un ensoleillement faible pour un millésime exceptionnel. Les vins sont complexes avec une belle structure avec des Chardonnays de grande qualité et des Pinots Noirs révélant une richesse aromatique exceptionnelle.
- 2007 : un printemps estival aux effets atténués par un été mitigé révèle des vins francs et d'une belle fraîcheur qui se conserveront dans le temps avec des Chardonnays aux arômes complexes de fruits blancs et d'agrumes et des Pinots Noirs aux arômes de fruits jaunes.

8 Grands Crus

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

10 ans de vieillissement sur lies dans une bouteille de 75 cl

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe or blanc avec des bulles délicates et persistantes.

Un nez très complexe qui mêle des arômes de chèvrefeuille, de citron, de clémentine et de beurre frais auxquels se succèdent des notes de noisette et une touche de miel.

Une attaque en bouche tout en finesse et fraîcheur avec des arômes de citron confit et de noisette fraîche. La bouche est soyeuse et minérale avec des notes de chèvrefeuille, d'amande effilée et de clémentine.

Température de service : entre 10°C et 12°C.

ACCORDS METS/VINS

Grand Siècle Itération N°26 accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les viandes blanches, les poissons nobles et les crustacés tels un tartare de langoustines façon thai ou une volaille de Bresse.

