



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°26

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Assemblaggio delle annate 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

- 2012: le gelate invernali e poi primaverili incidono sulle rese, piuttosto contenute. L'estate secca e soleggiata regala vini di grande finezza, con eleganti ed equilibrati Chardonnay e Pinot Noir dagli aromi di frutti rossi.
- 2008: l'estate fresca e poco soleggiata offre vini complessi, con una bella struttura per un'annata d'eccezione. Gli Chardonnay sono di alta qualità e i Pinot Noir possiedono una profonda ricchezza aromatica.
- 2007: una primavera estiva, con effetti mitigati da un'estate mista, rivela vini schietti e di una bella freschezza che si conserveranno nel tempo, con degli Chardonnay dagli aromi complessi di frutti bianchi e agrumi e dei Pinot Noir dagli aromi di frutti gialli.

8 Grands Crus

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

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste oro bianco con bollicine delicate e persistenti.

Un naso molto complesso che mescola aromi di caprifoglio, limone, clementina e burro fresco, ai quali si susseguono note di nocciole e un tocco di miele.

Un attacco in bocca delicato e fresco, con aromi di limoni canditi e nocciole fresche. Al palato è setoso e minerale con note di caprifoglio, mandorle a lamelle e clementina.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle Iterazione N°26 accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, crostacei e pesci nobili, carni bianche, come la tartare di scampi alla thailandese o il pollo di Bresse.

