



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°27

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Assemblaggio delle annate

2015 (65 %), 2013 (25 %), 2012 (10 %)

- 2015: L'annata è caratterizzata da eventi climatici estremi. L'inverno, mite e piovoso, lascia spazio a una primavera contrastata, con una fase gelida seguita da forti ondate di calore e a un'estate segnata da temporali. La freschezza e la siccità del mese di settembre hanno permesso una maturazione ideale delle uve. Gli Chardonnay sono maturi con aromi di frutta gialla e i Pinot Noir sono opulenti e ricchi.
- 2013: Un inverno rigido seguito da una primavera fredda ha portato a un germogliamento tardivo. L'estate è stata caratterizzata da forti calure e da un'insolazione da record. A partire da settembre il clima è diventato molto autunnale, determinando una maturazione lenta. La vendemmia si è svolta tra fine settembre e metà ottobre, una rarità negli ultimi 20 anni. Gli Chardonnay mostrano una freschezza naturale e un notevole equilibrio. I Pinot Noir sono delicati e misurati.
- 2012: Il gelo invernale e quello primaverile hanno compromesso precocemente il potenziale di raccolta. Le piogge primaverili sono state compensate da una bella estate dando origine a vini di grande finezza con degli Chardonnay eleganti ed equilibrati e dei Pinot Noir con aromi di frutti rossi.

8 Grands Crus

- 60 % di Chardonnay da: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant.
- 40 % di 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 scintillante con delle bollicine delicate e persistenti.

Un naso molto complesso che mescola aromi di caprifoglio, limone candito, nocciola e mandorla fresca, ai quali seguono note di pasticceria, miele e torrefazione. Un bouquet vivace, energico e seducente.

L'attacco al palato fresco e vibrante conferma le sensazioni olfattive con aromi di frutta matura, albicocca secca, agrumi canditi e nocciola. Il sorso è lungo e armonioso, sostenuto da una mineralità di razza, per un vino ricco di sfumature soavi e di vitalità. Temperatura di servizio: tra 10° e 12° C.

