



## 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°27

### VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

#### Ensamblaje de añadas

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

- 2015: un año caracterizado por fenómenos meteorológicos extremos. Un invierno suave y lluvioso dio paso a una primavera cambiante, con un período de temperaturas bajo cero seguido de un tiempo muy caluroso y un verano tormentoso. Septiembre fresco y seco permitió a las uvas madurar a la perfección. Las uvas de chardonnay están maduras con aromas de fruta de hueso y los pinot noir son opulentos y de gran calidad.
- 2013: un duro invierno seguido de una primavera fría provocó un débourrement tardivo. El verano estuvo marcado por un tiempo muy caluroso y una insolación elevada. A partir de septiembre, el tiempo se volvió muy otoñal, lo que provocó una maduración lenta. La vendimia tuvo lugar de finales de septiembre a mediados de octubre, excepcional en 20 años. Las uvas de chardonnay ofrecen un frescor natural y un equilibrio notable. Las uvas de pinot noir son delicadas y sobrias.
- 2012: las heladas invernales y primaverales tuvieron un impacto precoz en el potencial de cosecha. Las lluvias primaverales se vieron compensadas por un buen verano, que produjo vinos de gran finura, con uvas de Chardonnay y de Pinot Noir elegantes y equilibradas, con aromas de frutos rojos.

#### 8 Grands Crus

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

**10 años de envejecimiento sobre lías en botella de 75 cl**

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color dorado con burbujas delicadas y persistentes. Nariz muy compleja que combina aromas de madreselva, limón confitado, avellana y almendra fresca con notas de bollería, miel y café tostado. Una nariz vigorizante, enérgica y encantadora. Un ataque en boca fresco y vibrante confirma las sensaciones olfativas, con aromas de fruta madura, albaricoque seco, cítricos confitados y avellana. El paladar es largo y armonioso, con una mineralidad picante que llena el vino de matices suaves y vitalidad.

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

