

# Grand Siècle par Laurent-Perrier

## RECREAR LA AÑADA PERFECTA

N°17

*Les Réserve*



Magnum 150 cl y Jeroboam 300 cl

●  
Ensamblaje de 10 de los 17 Grands Crus de los años 1995, 1993 y 1990, destacados como millésimé por Laurent-Perrier y seleccionados por su complementariedad.

●  
La iteración Grand Siècle N°17 «Les Réserve» acompaña productos de alta calidad y platos refinados, asociaciones tierra-mar, pescados y mariscos nobles como ostras escalfadas con salsa de champagne con trufa fresca o bogavante asado, exprimir jugo y rebozuelos.

Servir a 10°C-12°C para apreciar plenamente su riqueza aromática.

[www.grandsiecle.com](http://www.grandsiecle.com)

La idea de Grand Siècle se basa en una observación: la naturaleza probablemente nunca nos dará el año enológico perfecto, por otro lado, el arte del ensamblaje puede permitir recrearlo. Grand Siècle no es una añada, se numera en cada iteración y obedece a las siguientes cuatro reglas:

- Ensamblaje de una selección de 3 añadas excepcionales.
- Una selección de 11 Grands Crus de los únicos 17 existentes en Champagne.
- Ensamblaje compuesto por un año base (el más joven) y 2 años adicionales.
- Una mayoría de Chardonnay complementado con Pinot Noir y beneficiándose de una crianza prolongada en Cavas de más de 10 años.

### VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO ITERACIÓN N°17

Uvas: Chardonnay mayoritaria 55%  
Pinot Noir 45%

Crus: elaboración a partir de la selección de 10 de los 17 Grands Crus de Chardonnay y Pinot Noir.

Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant, Chouilly.

Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Louvois, Mailly.

Envejecimiento: más de 20 años.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Un color intenso con reflejos dorados amenizado por una efervescencia discreta, muy fina y elegante.

Nariz fresca de frutas cítricas confitadas seguida de notas de miel de castaña, avellanas y almendras tostadas prolongadas por aromas de tabaco, trufa y tostados.

En boca es amplio y sedoso y ofrece notas tostadas y especiadas. Finaliza con un final largo lleno de frescura y complejidad.

