Más allá de las añadas excepcionales

Recrear la añada perfecta

El Millésimé en Champagne se considera a menudo sinónimo de excelencia para las Cuvées de Prestige. En Laurent-Perrier, creemos que el arte del ensamblaje puede permitirnos crear lo que la naturaleza nunca nos dará: la añada perfecta.
La expresión de la añada perfecta es la de un gran vino de Champagne que ha desarrollado una profunda intensidad aromática y complejidad, al tiempo que ha logrado preservar su frescura y acidez a lo largo del tiempo.

3 PRINCIPIOS INMUTABLES

•

El ensamblaje de Grand Siècle se basa en principios que ya son inmutables.
Se eligen 3 años excepcionales por su complementariedad entre las añadas excepcionales de Laurent-Perrier.

•

En cada uno de estos años, se selecciona una mayoría de uva Chardonnay, complementada con Pinot Noir, de los 11 Grands Crus elegidos por la Casa para expresar el estilo de Grand Siècle, entre los 319 de Champagne.

•

Una crianza prolongada en bodega de 10 años sobre lías para el formato botella de 75 cl. y algunos años más para el formato magnum de 150 cl.

www.laurent-perrier.com

Laurent-Perrier - 7 avril 2023

Grand Siècle

Iteración N°26

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Ensamblaje de añadas
2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

• 2012: las heladas invernales y primaverales repercutieron en los rendimientos, que fueron más bien moderados. El verano seco y soleado ha producido vinos de gran finura con Chardonnays y Pinot Noirs elegantes y equilibrados con aromas de frutas rojas.
• 2008: el verano fresco y soleado produjo vinos complejos con buena estructura para una añada excepcional. Los Chardonnays son de gran calidad y los Pinot Noirs poseen una profunda riqueza aromática.
• 2007: una primavera estival, cuyos efectos fueron mitigados por un verano mixto, reveló vinos francos y de gran frescura que se mantendrán en el tiempo, con Chardonnays con aromas complejos de fruta blanca y cítricos y Pinot Noirs con aromas de fruta amarilla.

8 Grands Crus

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

10 años de crianza sobre lías en botella de 75 cl

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color oro blanco con burbujas delicadas y persistentes.
Nariz muy compleja que mezcla aromas de madreselva, limón, clementina y mantequilla fresca, seguidos de notas de avellana y un toque de miel.
El ataque en boca es muy delicado y fresco, con aromas de limones confitados y avellanas frescas. En boca es sedoso y mineral, con notas de madreselva, almendras laminadas y clementina.
Temperatura de servicio: entre 10°C y 12°C.

MARIDAJE

Grand Siècle Iteración N°26 acompaña productos de alta calidad y platos refinados, asociaciones tierra-mar, mariscos y pescados nobles, carnes blancas como un tartar de cigalas a la tailandesa o aves de corral de Bresse.

Fotógrafo Iris Velghe - Diseño Luma.