

Grand Siècle par Laurent-Perrier

RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

L'idée de Grand Siècle s'appuie sur une observation : la nature ne nous donnera probablement jamais l'année œnologique parfaite, en revanche l'art de l'assemblage peut permettre de la recréer.

En 1959, Bernard de Nonancourt, à la recherche de l'année parfaite, conçoit un nouveau type de cuvée élaboré à partir de non pas une mais trois années millésimées par Laurent-Perrier, qui se complètent parfaitement.

Il faut alors attendre 8 ans de vieillissement dans nos caves avant de pouvoir commencer à la déguster.

Grand Siècle est l'expression unique de la recherche de l'excellence en champagne : «c'est assembler, le meilleur avec le meilleur pour obtenir le meilleur».



●
100% Grands Crus.

●
Assemblage de 3 années exceptionnelles millésimées par Laurent-Perrier, choisies pour leur complémentarité : une année pour la structure, une année pour la finesse, une année pour la fraîcheur.

●
Peut se déguster à une température de 10/12°C pour apprécier pleinement sa richesse aromatique.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

Cépages : Chardonnay majoritaire 55% *

Pinot Noir 45% *

Crus : Grand Siècle est élaboré à partir d'un choix de 11 des 17 Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay.

En Pinot Noir : Ambonnay, Bouzy, Mailly.

En Chardonnay : Avize, Cramant et Le Mesnil-sur-Oger.

Vieillessement : 7 à 8 ans (bouteille & magnum).

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe d'une belle brillance et d'une fine effervescence.

Un nez intense et complexe d'agrumes légèrement confits puis des arômes de viennoiserie, d'amandes grillées avec des subtiles notes de miel et de pain d'épices.

Le vin offre une bouche savoureuse et évolutive avec une impression de plénitude. La belle minéralité laisse une remarquable impression de fraîcheur : Grand Siècle offre un équilibre parfait entre force et délicatesse.

ACCORDS METS / VINS

Grand Siècle accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les crustacés et poissons nobles.

* Ces données quantitatives peuvent varier et sont données à titre purement indicatif.

