

Grand Siècle par Laurent-Perrier

RECRIAR O ANO PERFEITO

A ideia de Grand Siècle assenta numa observação: é provável que a natureza nunca nos dê o ano enológico perfeito, no entanto, a arte da assemblagem pode permitir recriá-lo. Grand Siècle não é millésimé, é numerado a cada nova iteração e obedece doravante as quatro regras seguintes:

- Assemblagem de uma seleção de 3 anos excepcionais.
- Assemblagem de uma seleção entre 11 Grands Crus sobre apenas os 17 existentes em Champagne.
- Assemblagem constituída por um ano base (a mais jovem) e de 2 anos complementares.
- Assemblagem com uma maioria de Chardonnay completada de Pinot Noir e beneficiando de um estágio prolongado em cave de mais de 10 anos.

VINIFICAÇÃO, ASSEMBLAGEM E ESTÁGIO ITERAÇÃO Nº17

Castas: Chardonnay maioritário 55%
Pinot Noir 45%

Crus: elaborado a partir de uma seleção de 10 dos 17 Grands Crus de Chardonnay e Pinot Noir.

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

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

Estágio: mais de 20 anos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Vestido de cor dourado, animado por uma efervescência muito fina e elegante.

No nariz, fresco, aromas de citrinos cristalizados seguidos por notas de mel, castanhas, nozes e amêndoas grelhadas prolongado por aromas de tabaco, trufa e pão torrado.

A boca é ampla e sedosa e oferece notas torradas e de especiarias. Terminando com um final fresco e complexo.

Nº17

les Réserve



Magnum de 150 cl e jéroboam de 300 cl

Assemblagem de 10 dos 17 Grands Crus dos anos 1995, 1993 e 1990 millésimés por Laurent-Perrier e escolhidos por seus perfis enológicos complementares.

Grand Siècle iteração Nº17 «Les Réserve» acompanha produtos de grande qualidade e iguarias requintadas, associações de terra e mar, peixes nobres e crustáceos tais como ostras escalfadas com um molho champanhe e trufa fresca ou um lavagante assado acompanhado de cogumelos girolles.

Para apreciar a riqueza dos aromas a temperatura de serviço situa-se entre 10°C e 12°C.

www.grandsiecle.com

