



Para além dos Millésimes raros

RECRIAR O ANO PERFEITO

O millésime na região de Champagne é geralmente considerado como sinónimo de excelência para as Cuvées de Prestígio. Pelo contrário, na Laurent-Perrier, a nossa convicção é que a arte da assemblagem nos permite de criar o que a natureza nunca nos dará: o ano enológico perfeito.

A expressão do ano perfeito é um grande vinho de Champagne que desenvolveu uma profunda complexidade aromática, no entanto conseguindo manter sua frescura e acidez através o tempo. Para criar esse vinho, Laurent-Perrier vai apoiar-se sobre as características dos grandes anos millésimés na região de Champagne: frescura, estrutura e fineza.

3 PRINCÍPIOS IMUTÁVEIS

• Assemblagem de uma seleção de 3 anos excecionais com perfis enológicos complementares.

• Assemblagem levada por uma maioria de Chardonnay completada de Pinot Noir e selecionada entre apenas 11 dos 17 Grands Crus que existem em Champagne.

• Assemblagem que beneficia de um estágio prolongado em Caves de mais de 10 anos.

Grand Siècle

ITERAÇÃO N°23

VINIFICAÇÃO, ASSEMBLAGEM E ESTÁGIO

Assemblagem dos anos millésimés
2006 (65%), 2004 (20%), 2002 (15%)

- 2006: um domínio de fineza com Chardonnays ricos e complexos e Pinots Noirs com aromas de frutos vermelhos.
- 2004: um domínio de frescura e estrutura com Chardonnays delicados e equilibrados e Pinots Noirs de grande qualidade.
- 2002: um domínio de estrutura com Chardonnays francos e intensos e Pinots Noirs potentes com aromas de frutos vermelhos.
- Castas: Chardonnay 58% Pinot Noir 42%
- Crus: produção a partir de uma seleção de 11 dos 17 Grands Crus.
Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize, Chouilly, Oger.
Pinot Noir: Bouzy, Ambonnay, Mailly, Verzy, Verzenay, Tours-sur-Marne.
- Estágio: 14 anos sobre lías.
- Dosagem: 7 gramas por litro.
- Formato: Magnum 150 cl.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Vestido amarelo claro intenso com reflexos que relembram a Primavera, o que evoca a frescura do vinho.

Nariz intenso que envolve aromas de citrinos cristalizados, mel, flores de verão e notas torradas.

Na boca, um vinho delicado que reveste o palato pelo seu lado sedoso. No final, as notas frescas de citrinos cristalizados conferem amplitude e força ao vinho.

COMBINAÇÃO DE IGUARIAS/VINHOS

Grand Siècle iteração N°23 acompanha produtos de grande qualidade e iguarias requintadas, associações de terra e mar, peixes nobres e carnes brancas como um pregado assado, uma lagosta ou uma ave trufada.
Servir entre 10°C e 12°C para apreciar a sua riqueza aromática.

