



Para além dos Millésimes raros

RECRIAR O ANO PERFEITO

O millésimé 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 criar o que a natureza nunca nos dará: o ano enológico perfeito.

A expressão do ano perfeito é a de um grande vinho de Champagne que desenvolveu uma profunda complexidade aromática, no entanto conseguindo manter sua frescura e acidez através o tempo, assegurando uma grande capacidade de envelhecimento.

3 PRINCÍPIOS IMUTÁVEIS

•
3 anos excepcionais são escolhidos pela sua complementaridade entre as raras colheitas Laurent-Perrier.

•
A maioria do Chardonnay é completada de Pinot Noir a partir de um máximo de 11 Grands Crus seleccionados entre os 319 Crus da região de Champagne.

•
Um estágio prolongado em cave de 10 anos para o formato garrafa (75 cl) e mais alguns anos adicionais para o formato magnum (150 cl).

Grand Siècle

ITERAÇÃO Nº26

VINIFICAÇÃO, ASSEMBLAGEM E ESTÁGIO

Assemblagem dos anos millésimés 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

- 2012: as geadas de Inverno e Primavera tiveram um impacto nos rendimentos, que foram muito moderados. O Verão seco e ensolarado criou vinhos de um grande requinte com Chardonnays e Pinot Noirs elegantes e equilibrados, com aromas de frutos vermelhos.
- 2008: o Verão fresco e ensolarado criou vinhos complexos com estrutura para uma vindima excepcional. Os Chardonnays são de grande qualidade e os Pinot Noirs têm uma profunda riqueza aromática.
- 2007: uma Primavera assemelhando-se ao verão, cujos efeitos foram mitigados por um Verão misto, revelou vinhos francos e maravilhosamente frescos que se manterão ao longo do tempo com Chardonnays aos aromas complexos de fruta branca e citrinos e os Pinot Noirs com aromas de fruta amarela.

8 Grands Crus

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

10 anos de estágio em garrafa de 75 cl

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

De cor dourada branca com bolhas delicadas e persistentes. Nariz muito complexo que envolve aromas de madressilva, limão, clementina e manteiga fresca, seguidos por notas de avelã e um toque de mel. Na boca, o ataque é muito delicado e fresco com aromas de limões cristalizados e avelãs frescas. O palato é sedoso e mineral com notas de madressilva, amêndoas em flocos e clementina.
Temperatura de serviço: entre 10°C e 12°C.

COMBINAÇÃO DE IGUARIAS/VINHOS

Grand Siècle Iteração Nº26 acompanha produtos de grande qualidade e pratos requintados, associações de terra e mar, crustáceos e peixes nobres, carnes brancas tais como um tártaro de lagostim à moda tailandesa ou aves de Bresse.

