Grand Siècle

Iteración N°23

Más allá de las añadas excepcionales

Recrear la añada perfecta

Un millésimé en Champagne generalmente se considera sinónimo de excelencia para las Cuvées de prestigio. Por el contrario, en Laurent-Perrier, nuestra convicción es que el arte del ensamblaje nos permitirá 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 profundidad de intensidad y un complejo aromático, logrando preservar su frescura y acidez a lo largo del tiempo. Para la elaboración del vino, Laurent-Perrier aplicará las características de los grandes millésimés de Champagne: frescura, estructura, fineza.

3 PRINCIPIOS INMUTABLES

•

Ensamblaje de una selección de 3 añadas excepcionales elegidas por su complementariedad.

•

Ensamblaje con una mayoría de Chardonnay complementado con Pinot Noir y seleccionadas entre 11 de los 17 únicos Grands Crus existentes en Champagne.

•

Ensamblaje beneficiándose de una crianza prolongada en cavas durante más de 10 años.

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Ensamblaje de las añadas
2006 (65%), 2004 (20%), 2002 (15%))

• 2006: un dominio de la fineza con Chardonnay ricos y complejos y Pinot Noir con aromas de frutos rojos.
• 2004: un dominio de frescura y estructura con Chardonnay finos y equilibrados y Pinot Noir de alta calidad.
• 2002: un dominio de estructura con Chardonnay francos e intensos y Pinot Noir potentes con aromas de frutos rojos.
• Uvas: Chardonnay 58%, Pinot Noir 42%.
• Crus: producción a partir de una selección de 11 de los 17 Grands Crus.
Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize, Chouilly, Oger.
Pinot Noir: Bouzy, Ambonnay, Mailly, Verzy, Verzenay, Tours-sur-Marne.
• Crianza: 14 años sobre lías.
• Dosaje: 7 gramos por litro.
• Formato: Magnum 150 cl.

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color intenso de amarillo claro con reflejos primaverales que evocan frescor.
Nariz intensa que combina aromas de frutas cítricas confitadas, miel, flores de verano y algunas notas tostadas.
Un suave ataque al paladar que lo recubre con el lado sedoso del vino. Al final, la frescura de los cítricos confitados aporta longitud y tensión.

MARIDAJE

Grand Siècle iteración N°23 acompaña productos de gran calidad y platos refinados, asociaciones tierra-mar, mariscos y pescados nobles como un rodaballo asado, un bogavante o una pularda trufada.
Servir a 10°C-12°C para apreciar plenamente su riqueza aromática.

www.laurent-perrier.com



Fotografía Iris Velghe - Diseño Luma

Laurent-Perrier - 21 octobre 2021