# Grand Siècle

## Iteración N°25

*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
2008 (65%), 2007 (25%), 2006 (10%)

• 2008: un dominio de estructura con Chardonnay y Pinot Noir de alta calidad que revelan una riqueza aromática excepcional.
• 2007: predominio de la frescura con Chardonnay con aromas complejos de frutas blancas y cítricos y Pinot Noir con aromas de frutas amarillas.
• 2006: un dominio de la fineza con Chardonnay ricos y complejos y Pinot Noir con aromas de frutos rojos.
• Uvas: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%.
• Crus: producción a partir de una selección de 9 de los 17 Grands Crus.
Chardonnay: Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.
Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Verzy, Tours-sur-Marne, Mailly.
• Crianza: 12 años sobre lías.
• Dosaje: 7 gramos por litro.
• Formato: botella 75 cl.

### CARACTERISTICAS SENSORIALES

Un color intenso y brillante bajo un fondo de oro blanco.
Nariz intensa de cítricos frescos seguida de sutiles aromas de almendras asadas y brioche.
El vino ofrece un ataque fresco y tostado. El final es persistente con notas cítricas.
La iteración Grand Siècle N°25 tiene una profundidad aromática excepcional.

### MARIDAJE

La iteración Grand Siècle N°25 acompaña productos de alta calidad y platos refinados, asociaciones tierra-mar, mariscos y pescados nobles.
Servir a 10°C-12°C para apreciar plenamente su riqueza aromática.

www.laurent-perrier.com




Fotógrafo Iris Velghe - Diseño Luma.