



CHAMPAGNE

Cuvée « Grand Siècle »

Laurent Perrier

CÉPAGE : Chardonnay (55%) Pinot Noir (45%)

ÉCHELLE DES CRUS : Grand cru

ELEVAGE DU VIN : Elevé en cuve

DÉGUSTATION

ARÔMES : Fruité, Pâtissier, Frais

ACCORDS : A servir à l'apéritif ou sur un début de repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°C

Grand Siècle par Laurent-Perrier est une cuvée de prestige différente des autres, un concept unique. C'est la seule cuvée de prestige en Champagne qui repose sur l'assemblage et non sur le millésime.

Laurent-Perrier porte l'exigence de l'assemblage toujours plus loin et pense qu'il est possible de recréer l'année œnologique parfaite, celle qui réunirait l'équilibre idéal entre ses différentes composantes organoleptiques. 24 itérations de Grand Siècle ont ainsi été créées depuis son lancement en 1959.

Grand Siècle itération N°24 est l'assemblage d'une sélection des années 2007, 2006 et 2004 millésimées par Laurent-Perrier parmi 11 Grands Crus sur les seuls 17 existants en Champagne et choisies pour leur complémentarité. Ce vin se compose d'une majorité de Chardonnay (55%) complétée de Pinot Noir (45%) et bénéficie d'un vieillissement prolongé en caves de 12 ans.

Grand Siècle itération N°24 par Laurent-Perrier possède une robe étincelante. Le cordon de bulles est fin et persistant.

Au nez, ce vin dévoile des notes intenses d'agrumes frais puis des arômes subtils de beurre et de miel d'acacia.

Cette itération offre une attaque fraîche et aromatique avec des notes d'agrumes tout en longueur.