



Au-delà des Millésimes rares

RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

Le millésime en Champagne est généralement considéré comme synonyme d'excellence pour les Cuvées de Prestige. A contrario, chez Laurent-Perrier, notre conviction est que l'art de l'assemblage peut nous permettre de créer ce que la nature ne nous donnera jamais : l'année parfaite.

L'expression de l'année parfaite est celle d'un grand vin de Champagne ayant développé une profonde intensité et complexité aromatique, tout en réussissant à préserver sa fraîcheur et son acidité à travers le temps. Pour parvenir à créer ce vin, Laurent-Perrier va s'appuyer sur les caractéristiques des grandes années millésimées de la Champagne : fraîcheur, structure, finesse.

3 PRINCIPES IMMUABLES

•
Assemblage d'une sélection de 3 années exceptionnelles choisies pour leur complémentarité.

•
Assemblage porté par une majorité de Chardonnay complétée de Pinot Noir et sélectionnée parmi 11 Grands Crus sur les seuls 17 existants en Champagne.

•
Assemblage bénéficiant d'un vieillissement prolongé en Caves de plus de 10 années.

Grand Siècle

ITÉRATION N°25

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Assemblage des années millésimées
2008 (65 %), 2007 (25 %), 2006 (10 %)

- 2008 : une dominance de structure avec des Chardonnays de grande qualité et des Pinots Noirs révélant une richesse aromatique exceptionnelle.
- 2007 : une dominance de fraîcheur avec des Chardonnays aux arômes complexes de fruits blancs et d'agrumes et des Pinots Noirs aux arômes de fruits jaunes.
- 2006 : une dominance de finesse avec des Chardonnays riches et complexes et des Pinots Noirs aux arômes de fruits rouges.
- Cépages : Chardonnay 60 % Pinot Noir 40 %
- Crus : élaboration à partir d'un choix de 9 des 17 Grands Crus.
Chardonnay : Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.
Pinot Noir : Ambonnay, Bouzy, Verzy, Tours-sur-Marne, Mailly.
- Vieillessement : 12 ans sur lies.
- Dosage : 7 grammes par litre.
- Format : bouteille 75 cl.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe intense et brillante sous un fond d'or blanc.

Un nez intense d'agrumes frais auxquels succèdent des arômes subtils d'amandes grillées et de brioche.

Le vin offre une attaque fraîche et toastée. La finale est persistante avec des notes d'agrumes. Grand Siècle itération N°25 possède une profondeur aromatique exceptionnelle.

ACCORDS METS/VINS

Grand Siècle itération N°25 accompagne des produits de grande qualité et des mets raffinés, les associations terre-mer, les crustacés et poissons nobles. Servir à 10°C-12°C pour apprécier pleinement sa richesse aromatique.

