

Grand Siècle par Laurent-Perrier

RECRIAR O ANO PERFEITO

A ideia de Grand Siècle assenta numa observação: é provável que a natureza nunca nos dê o ano enológico perfeito; no entanto, a arte da assemblagem pode permitir recriá-lo, a cada nova iteração.

Muito para além dos datados raros, Grand Siècle é a escolha não de um, mas de três anos de exceção, com perfis enológicos complementares. Grand Siècle é a expressão única da busca de excelência em champagne: «é combinar o melhor com o melhor para obter o melhor».

VINIFICAÇÃO, ASSEMBLAGEM E ESTÁGIO ITERAÇÃO N°22

Castas: Chardonnay maioritário 55%*
Pinot Noir 45%*

Crus: Grand Siècle N°22 é produzido a partir de uma seleção de 9 dos 17 Grands Crus de Chardonnay e Pinot Noir.

Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize. Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly, Verzy. Assemblagem dos anos excecionais 2004, 2002 e 1999.

Estágio: mais de 10 anos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Vestido intenso e brilhante sob um fundo de ouro branco.

Nariz intenso com uma explosão aromática que mistura aromas de citrinos, fruta cristalizada e pão de especiarias e mel.

Ataque em boca fresco que reveste o palato pelo lado sedoso do vinho. O final oferece notas frescas de citrinos e mel.

COMBINAÇÃO DE IGUARIAS / VINHOS

Grand Siècle N°22 acompanha produtos de grande qualidade e iguarias requintadas, associações de terra e mar, peixes nobres e crustáceos tais como rodvalho e peixe-galo.

*Estes dados quantitativos podem variar e são facultados a título meramente indicativo.



Magnum 150 cl

100 % Grands Crus.

Assemblagem de 9 dos 17 Grands Crus dos anos 2004, 2002 e 1999 milesimados por Laurent-Perrier e escolhidos por seus perfis enológicos complementares.

Para apreciar a riqueza dos aromas a temperatura de serviço situa-se entre 10°C e 12°C.

 laurentperriergrandsiecle
www.grandsiecle.com



foto:grato his Veighe