Grand Siècle

par

Laurent-Perrier

REKONSTRUKTION DES PERFEKTEN JAHRGANGS

Der Idee für Grand Siècle liegt eine Feststellung zu Grunde: die Natur wird uns höchstwahrscheinlich nie den perfekten Jahrgang bescheren, aber die Kunst der Assemblage kann ihn kreieren.

Weit über seltene Jahrgänge hinaus, ist Grand Siècle das Ergebnis der Auswahl von drei herausragenden Jahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen. Man braucht dann noch mindestens 8 Jahre Geduld, damit sie in unseren Kellern heranreifen kann, bevor man sie verkostet. Grand Siècle ist einzigartig, das Höchstmaß der Kunst der Assemblage. Sie verkörpert die Suche nach Vortrefflichkeit der Champagne: "das Beste mit dem Besten vermählen, um das Beste zu erhalten".

ASSEMBLAGE UND WEINBEREITUNG

Rebsorten: Überwiegend Chardonnay 55%*
Pinot Noir 45%

Crus: 10 der renommiertesten Grand Cru Lagen fließen in die Assemblage des Grand Siècle ein. Für den Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Mailly Für den Chardonnay: Avize, Cramant und Le Mesnil-sur-Oger Reifezeit: 7 bis 8 Jahre (75 cl Flasche und Magnum).

SENSORISCHE MERKMALE

Leuchtende Farbe und feine Perlen.

Intensives und komplexes Bukett von kandierten Zitrusfrüchten, im Ansatz übergehend in Noten von Hefegebäck, gerösteten Mandeln mit subtilen Noten von Honig und Lebkuchen.

Der Wein entfaltet köstliche und evolutive Aromen am Gaumen, die ein Gefühl von Fülle vermitteln. Die schöne Mineralität hinterlässt einen Eindruck von Frische: Grand Siècle präsentiert eine perfekte Harmonie von Kraft und Delikatesse.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Grand Siècle harmoniert bestens mit Qualitätsprodukten und erlesenen Speisen wie Assoziationen von Land und Meer, Meeresfrüchten und Edelfischen.



100% Grand Cru Lagen.

lacktriangle

Assemblage von 3 außergewöhnlichen, von Laurent-Perrier ausgewählten und sich ergänzenden Weinjahren: ein Jahr für die Struktur, ein Jahr für die Finesse und ein Jahr für die Frische.

lacksquare

Sollte mit einer Temperatur von 10/12° verkostet werden, um ihre aromatische Fülle voll zu genießen.



^{*}Diese Mengenangaben können variieren und dienen nur zur Information.