



Beter dan gewoon een zeldzame Millésime

HET PERFECTE JAAR OPNIEUW CREËREN

In de Champagnewijnbouw wordt de millésime doorgaans beschouwd als synoniem voor een uitmuntende Cuvée de Prestige.

In tegenstelling daartoe, is men er bij Laurent-Perrier van overtuigd dat de assemblage een kunst is die toelaat te creëren wat de natuur ons nooit gunt: het perfecte jaar.

Het perfecte jaar komt tot uiting in een grootse Champagnewijn, met complexe aroma's en een diepe intensiteit, die doorheen de tijd toch zijn frisheid en aciditeit behoudt, waardoor hij jarenlang bewaard kan worden.

3 ONWRIKBARE PRINCIPES

•
Onder de zeldzame millésimes van Laurent-Perrier, worden 3 uitzonderlijke jaarooigsten uitgekozen op grond van hun complementariteit.

•
Assemblage van grotendeels Chardonnay, aangevuld met Pinot Noir, geselecteerd onder 11 Grands Crus op de 319 in de Champagnestreek bestaande Crus.

•
Het verlengd verouderingsproces, 10 jaar op de wijnmoer voor het 75 cl-flessenformaat en enkele jaren langer voor het Magnumformaat (150 cl).

Grand Siècle

ITERATIE NR. 26

WIJNBEREIDING, ASSEMBLAGE EN VEROUDERING

Assemblage van de millésimejaren 2012 (65 %), 2008 (25 %), 2007 (10 %)

- 2012: de wintervorst en de vorst in de lente hebben een geringere oogst tot gevolg. Na de lentebuien volgt een mooie zomer, en dit geeft zeer verfijnde wijnen, met name elegante, evenwichtige Chardonnays, en Pinots Noirs met rode vruchtenaroma's.
- 2008: lage temperaturen en zwakke zonneschijn in de zomer zorgen voor een uitzonderlijke millésime. Complexe, mooie gestructureerde wijnen, met Chardonnaywijnen van grote kwaliteit en Pinot Noirwijnen met een uitzonderlijk rijk aroma.
- 2007: een warme lente gevolgd door een gematigde zomer levert krachtige, frisse wijnen, die jarenlang bewaard zullen worden, onder andere Chardonnaywijnen met complexe witte vruchten- en citrusaroma's, en Pinot Noirwijnen met gele vruchtenaroma's.

8 Grands Crus

- 58% Chardonnay afkomstig uit: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize.
- 42% Pinot Noir uit: Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

10 jaar rijping op de wijnmoer In een 75 cl fles.

SENSORIËLE KENMERKEN

Goudwitte kleur, delicate en aanhoudende bubbels.
Zeer complexe geur, eerst een mengeling van kamperfoelie, citroen, clémentine en verse boter, daarna een subtiele hint van hazelnoten en honing. In de mond is de eerste aanzet fijn en fris, met de smaak van geconfijte citroen en verse hazelnoten. De nasmaak is zijdezacht en mineraal met kamperfoelie, geschaafde amandelen en clémentine.
Serveertemperatuur: tussen 10°C en 12°C.

WIJNARRANGEMENTEN

Grand Siècle iteratie nr. 26 past bij producten van hoge kwaliteit en verfijnde gerechten, land en zee associaties, schaaldieren en nobele vissoorten, of nog wit vlees, zoals langoustinetartaar op Thaise wijze, of een "Volaille de Bresse".

