



Weit über seltene Jahrgänge hinaus

## DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS

Ein Jahrgang in der Champagne steht im Allgemeinen für hervorragende Qualität und ist die Basis vieler Prestige-Cuvées. Bei Laurent-Perrier dagegen sind wir davon überzeugt, dass man durch die Assemblage etwas schaffen kann, was uns die Natur nie geben wird: nämlich das perfekte Weinjahr.

Das perfekte Weinjahr verkörpert bei Laurent-Perrier einen großen Champagner, der eine tiefgehende Intensität und aromatische Komplexität entwickelt und doch seine Frische und Säure über die Zeit erhält. Aus dieser Idee entstand 1959 die Prestige-Cuvée Grand Siècle. Zur Erschaffung dieses besonderen Weines, stützt sich Laurent-Perrier auf die Eigenschaften der großen Weinjahre der Champagne: Frische, Struktur und Finesse.

## DIE ASSEMBLAGE VON GRAND SIÈCLE BAUT AUF 3 UNVERÄNDERLICHEN GRUNDPRINZIPIEN

•  
Auswahl von 3 herausragenden Weinjahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen.

•  
Eine Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir ausgewählt aus bis zu 11 der 17 Grands Crus Lagen, wobei die Rebsorte Chardonnay überwiegt.

•  
Eine Reifezeit von mehr als 10 Jahren im Keller.

[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

# Grand Siècle

## ITÉRATION N°26

### WEINBERETITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

#### Assemblage der Jahrgänge 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

- 2012: Die Winter- und Frühlingsfröste haben sich auf die Erträge ausgewirkt, die eher moderat waren. Der trockene und sonnige Sommer brachte Weine von großer Finesse mit eleganten und ausgewogenen Chardonnays und Pinot Noirs mit Aromen von roten Früchten hervor.
- 2008: Der kühle, sonnige Sommer brachte komplexe, gut strukturierte Weine für einen hervorragenden Jahrgang mit hochwertigen Chardonnays und Pinot Noirs hervor, welche einen außergewöhnlichen Aromareichtum aufweisen.
- 2007: Ein warmer Frühling, dessen Auswirkungen durch einen gemischten Sommer gemildert wurden, brachte geradlinige Weine mit einer schönen Frische hervor, die sich im Laufe der Zeit halten wird. Die Chardonnays sind geprägt von komplexen Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten und die Pinot Noirs von Aromen gelber Früchte.

#### 8 Grands Crus.

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

#### Reifezeit: mindestens 10 Jahre für die gewöhnliche 0,75 l Flasche

### SENSORISCHE MERKMALE

Weißgoldene Farbe mit zarter und anhaltender Perlage.  
Sehr komplexes Bouquet mit Aromen von Geißblatt, Zitrone, Clementine und frischer Butter, gefolgt von Noten von Haselnüssen und einem Hauch von Honig.  
Der Auftakt im Mund ist sehr elegant und frisch mit Aromen von kandierter Zitrone und frischen Haselnüssen. Am Gaumen ist er seidig und mineralisch mit Noten von Geißblatt, Mandelblättchen und Clementine.  
Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

### EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle Iteration N°26 passt zu hochwertigen Produkten und raffinierten Gerichten, zu Meeresfrüchten und edlen Fischen, zu weißem Fleisch wie Langoustine-Tartar nach thailändischer Art oder Poulet de Bresse.

