

## CHAMPAGNE LAURENT PERRIER GRAND SIECLE N°25

L'énergie et la persistance d'un champagne au sommet de l'art de l'assemblage



### La propriété

Fondée en 1812 la Maison de champagne Laurent Perrier connaît son âge d'or à partir de 1948, grâce au dynamisme de Bernard de Nonancourt. Sous l'impulsion de cet homme d'affaires visionnaire, la maison se distingue en élaborant des cuvées reflétant ses valeurs d'excellence et d'innovation.

Depuis ses origines la maison construit son identité autour du chardonnay. Par la fraîcheur et la finesse qu'il confère à l'assemblage, ce cépage signe le style de cette référence de la Champagne.

La Maison Laurent-Perrier traduit son avant-gardisme au travers, notamment, de Grand Siècle et ses assemblages multi-millésimés, son Ultra Brut au style « zéro dosage » ou encore sa Cuvée Rosé, premier champagne rosé de macération de cette catégorie. Ces cuvées dites « de rupture », dont chaque création est un événement, marquent par leur originalité une nouvelle page de l'histoire de la Maison Laurent Perrier et de sa quête d'excellence qui fait sa renommée internationale.

Les valeurs chères à Bernard de Nonancourt trouvent leur quintessence dans les cuvées Laurent-Perrier, unanimement reconnues par les connaisseurs.

### Le vignoble

La Cuvée Grand Siècle est élaborée à partir d'un choix de 11 des 17 Grands Crus de la Champagne. La cuvée Grand Siècle rassemble de prestigieux crus de la Côte des Blancs avec Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant et Oger et de la Montagne de Reims avec les Grands Crus d'Ambonnay, de Bouzy, Verzy, Mailly et de Tours-sur-Marne.

## **Le vin**

Grand Siècle Itération par Laurent-Perrier est une cuvée de prestige qui repose sur l'assemblage et non sur le millésime. Laurent-Perrier porte l'exigence de l'assemblage toujours plus loin et pense qu'il est possible de recréer l'année œnologique parfaite, celle qui réunirait l'équilibre idéal entre ses différentes composantes organoleptiques.

## **Vinification et élevage**

Grand Siècle Itération n°25 par Laurent-Perrier fait l'objet d'un long élevage de 12 ans sur lie. Cette cuvée fait l'objet d'un faible dosage à 7g/l.

## **Assemblage**

La Cuvée Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°25 est élaborée à partir d'un assemblage de chardonnay (60%) complétés par du pinot noir (40%). Cet assemblage de 9 Grands Crus a été confectionné à partir des années 2008 (65%), 2007 (25%), 2006 (10%).

## **Caractéristiques et conseils de dégustation de la cuvée Grand Siècle Itération 25 de Laurent-Perrier**

### **Dégustation**

#### *Robe*

La robe de Grand Siècle Itération n°25 Laurent-Perrier s'affiche brillante et étincelante.

#### *Nez*

Le bouquet est intense, sur la fraîcheur des agrumes. Des notes grillées d'amande et de brioche chaude viennent agréablement complexifier le nez.

#### *Bouche*

Après une attaque à la fois fraîche et marquée par des arômes toastés, Grand Siècle Itération n°25 offre une impressionnante profondeur aromatique qui lui permet de s'étirer en longueur sur des notes d'agrumes énergiques.

### **Service**

Il est conseillé de servir la Cuvée Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°25 à une température comprise entre 10 et 12°C.

### **Accords mets & vins**

La cuvée Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°25 saura parfaitement accompagner des poissons nobles, des viandes blanches ou encore des associations terre-mer.