



Laurent-Perrier Grand Siècle Itération N°23

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Koel klimaat en kalkrijke bodems.

VINIFICATIE: Grand Siècle is een blend van drie uitzonderlijk goede vintages en wordt gemaakt volgens de méthode champenoise met een tweede gisting op fles. De rijping hangt af van de blend, maar duurt minimaal vijf jaar.

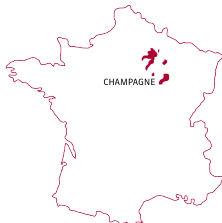
DRUIVEN: chardonnay (58%), pinot noir (42%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Fonkelend en intens met nuances van wit goud. Intense neus met een explosie aan aroma's van citrus, gekonfijt fruit, peperkoek en honing. De smaak is aanvankelijk fris en vervolgens rond en romig. In de afdrank frisse tonen van citrus en honing.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomische champagne bij luxe gerechten als getruffeed gevogelte of kalfsgebraad in morillejus.

WEETJE: Laurent-Perrier Grand Siècle N°23 is samengesteld uit de top vintages 2006 (65%), 2004 (20%) en 2002 (15%).



Laurent-Perrier wordt wereldwijd erkend als een van de meest gerenommeerde champagnehuizen. Iedere cuvée in het assortiment heeft zijn eigen geschiedenis en persoonlijkheid. De verbindende factor is een stijl die gekenmerkt wordt door frisheid, zuiverheid en elegantie. Hoewel het huis in 1812 werd opgericht, kwam het echte succes met de komst van Bernard de Nonancourt in de jaren vijftig van de vorige eeuw. Onder zijn leiding groeide het bedrijf uit tot een champagnehuis van faam en formaat. Zijn twee dochters Stéphanie en Alexandra hebben de leidende rol met veel succes van hun vader overgenomen. Laurent-Perrier is een autoriteit op het gebied van rosé-champagne en zowel de Cuvée Rosé Brut als de Grand Siècle Alexandra Rosé Millésimé zijn de onbetwiste visitekaartjes.