



# Laurent-Perrier Grand Siècle Itération N°25

Champagne, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een koel klimaat met kalkrijke bodems.

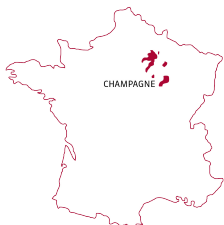
**VINIFICATIE:** Grand Siècle is een blend van drie uitzonderlijk goede vintages en wordt gemaakt volgens de Méthode Champenoise met een tweede gisting op fles. De N°25 rustte 12 jaar op de lie voordat hij werd uitgebracht.

**DRUIVEN:** chardonnay (60%), pinot noir (40%)

**GEUR & SMAAK:** Intens, complex en verfijnd met licht gekonfijte citrus, gebak, gegrilde amandelen en subtiele tonen van honing en peperkoek. Fris en verfijnd met een mooie volle toast smaak en een lange, evenwichtige afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Gastronomische champagne bij luxe gerechten als schelpdieren of getruffeerd gevogelte.

**WEETJE:** Grand Siècle is een prestigieuze blend van drie uitzonderlijk goede vintages die elkaar perfect aanvullen. De N°25 bestaat uit de alom geprezen vintage 2008 in combinatie met de vintages 2007 en 2006.



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.