



Laurent-Perrier Grand Siècle Itération N°26

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems

VINIFICATIE: Grand Siècle is een blend van drie uitzonderlijk voortreffelijke vintages (2012 gecombineerd met 2008 en 2007) en is gemaakt volgens de Méthode Champenoise met een tweede gisting op fles. De Iteration N°26 verblijft minimaal 10 jaar op de droesem.

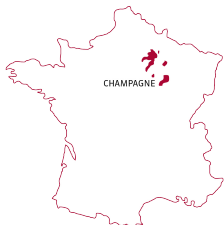
DRUIVEN: chardonnay (58%), pinot noir (42%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Intense en complexe neus van kamperfoelie, citrus, clementine en verse boter met hazelnoot en een hint van honing. Een zachte, frisse smaak van gekonfijte citroen met een lange, evenwichtige afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Geweldige gastronomische champagne die mooi combineert met verfijnde gerechten van zeevruchten, vis en gevogelte.

WEETJE: Grand Siècle is een prestigieuze assemblage van drie uitzonderlijk goede oogstjaren die elkaar perfect complementeren. De Iteration N°26 bestaat uit de voortreffelijke vintage 2012 (65%) in combinatie met de vintages 2008 (25%) en 2007 (10%).



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.