Laurent-Perrier Grand Siècle Itération N°24

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 rijping hangt af van de blend, maar duurt minimaal vijf jaar.

DRUIVEN: chardonnay (55%), pinot noir (45%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

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

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

WEETJE: Grand Siècle is een prestigieuze blend van drie uitzonderlijk goede vintages die elkaar perfect aanvullen. Altijd gemaakt van 55% chardonnay en 45% pinot noir uit grand cru wijngaarden.

Vegan

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812
Tours-sur-Marne

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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978