

Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26, Laurent-Perrier

Grand Siècle : marier le meilleur avec le meilleur pour obtenir le meilleur

Description:

Chez Laurent Perrier, l'année viticole parfaite incarne un grand champagne qui développe une intensité profonde et une complexité aromatique tout en conservant sa fraîcheur et son acidité au fil du temps. C'est de cette idée qu'est née en 1959 la cuvée de prestige Grand Siècle. L'assemblage de Grand Siècle est composé de 3 excellentes années de vin, dont les profils œnologiques se complètent mutuellement. Le Grand Siècle vieillit au moins 10 ans en cave.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Laurent-Perrier
Elevage:	144 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
N° article:	06152--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26
Laurent-Perrier

Herkunft: France
Notation: James Suckling 100/100, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Parker 96/100, Score 19/20
Cépage(s): 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 144 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.0%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.