# Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26, Laurent-Perrier

Grand Ciecle : 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.

**Accompagne idéale:**
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.

**Conseils de service:**
Bien frais à 6-10 degrés

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Région:** | Champagne |
| **Producteur:** | Laurent Perrier |
| **Notation(s):** | James Suckling 100/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Parker 96/100 |
| **Elevage:** | 144 Mois en Cuve inox |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 12.0 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2033 |
| **Cépage(s):** | 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir |
| **Référence:** | 06152-- |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26
Laurent-Perrier

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | James Suckling 100/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Parker 96/100 |
| **Cépage(s):** | 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir |
| **Apogée:** | jusqu'en 2033 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 144 Mois en Cuve inox |
| **Vol. alcool:** | 12.0 % |
| **Service:** | Bien frais à 6-10 degrés |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch