

## Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26, Laurent-Perrier

Grand Siècle: combinare il meglio con il meglio per ottenere il meglio

### Beschreibung:

Per Laurent Perrier, l'annata perfetta incarna un grande champagne che sviluppa una profonda intensità e complessità aromatica, pur conservando nel tempo la sua freschezza e acidità. È da questa idea che nel 1959 è nata la cuvée di prestigio Grand Siècle. L'assemblaggio Grand Siècle è composto da 3 eccellenti annate di vino, i cui profili enologici si completano a vicenda. Grand Siècle invecchia per almeno 10 anni in cantina.

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Laurent-Perrier

**Allevamento:** 144 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 06152--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26  
Laurent-Perrier

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 100/100, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Parker 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	144 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi