

Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26, Laurent-Perrier

Grand Ciecle: 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

Produzent: 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--



Einstekkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26
Laurent-Perrier

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