



Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26, Laurent-Perrier

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

Descrizione del vino:

Per Laurent Perrier, l'annata perfetta incarna un grande champagne che sviluppa una profonda intensità e complessità aromatica, conservando al contempo la sua freschezza e acidità nel tempo. 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.

Abbinamenti:

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, luccio-perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Laurent Perrier
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Parker 96/100
Vinificazione:	144 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Numero di articolo:	06152--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grand Siècle

Itération No 26
Laurent-Perrier

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	144 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi