

Laurent Perrier Grand Siècle

AOP Champagne

Erhältlich in: 75 cl / 150 cl



Glänzende Farbe, feine Perlage.

Intensive und komplexe Noten von kandierten Zitrusfrüchten übergehend in Aromen von Hefengebäck, Röstmandeln und subtilen Noten von Honig und Lebkuchen.

Der Wein ist frisch und delikat im Auftakt und hinterlässt am Gaumen den Eindruck von Fülle. Mit einem nachhaltigen und ausgewogenen Finale: Grand Siècle bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Kraft und Feinheit.

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%
Genussreife:	sofort bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	5 bis 10 °C

Trinkempfehlung: Grand Siècle harmonisiert perfekt mit edlen und raffinierten Gerichten: Er begleitet getrüffeltes Geflügel, Filet vom Kalb mit Morcheln oder Seebarsch und Steinbutt mit einer delikaten Sauce.

Vinifikation: Die Besonderheit von Laurent-Perrier aus Tours-sur-Marne: eine Prestigecuvée ohne Jahrgang.

Das Rezept: Die besten Cardonnay – und Pinot-noir-Trauben aus Grand Cru und aus drei hervorragenden Jahren werden geschickt miteinander vermählt.

100 % Grands Crus.

Eine Assemblage aus 11 der 17 Grands Crus von Laurent-Perrier aufgrund der Komplementarität der Jahrgänge.

Ausbau:	Flaschengärung, über 8 Jahre Reifezeit
Volumen:	12.0 %

Robert Parker: 95