



*Weit über seltene Jahrgänge hinaus*

## DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS

Ein Jahrgang in der Champagne steht im Allgemeinen für hervorragende Qualität und ist die Basis vieler Prestige-Cuvées. Bei Laurent-Perrier dagegen sind wir davon überzeugt, dass man durch die Assemblage etwas schaffen kann, was uns die Natur nie geben wird: nämlich das perfekte Weinjahr.

Das perfekte Weinjahr verkörpert bei Laurent-Perrier einen großen Champagner, der eine tiefgehende Intensität und aromatische Komplexität entwickelt und doch seine Frische und Säure über die Zeit erhält.

## DIE ASSEMBLAGE VON GRAND SIÈCLE BAUT AUF 3 UNVERÄNDERLICHEN GRUNDPRINZIPIEN

•  
Auswahl von 3 herausragenden Weinjahren, deren ökologische Profile sich gegenseitig ergänzen.

•  
Eine Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir ausgewählt aus bis zu 11 der 17 Grands Crus Lagen, wobei die Rebsorte Chardonnay überwiegt.

•  
Eine Reifezeit von mehr als 10 Jahren im Keller für das gewöhnliche Flaschenformat von 0,75l und einige Jahre mehr für die Magnum-Flasche (1,5l).

# Grand Siècle

## ITÉRATION N°24

### WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

#### Assemblage der Weinjahre 2007 (60 %), 2006 (20 %), 2004 (20 %)

- 2007: Ein warmer Frühling, dessen Wirken durch einen gemäßigten Sommer gemildert wurden, brachte geradlinige Weine mit einer schönen Frische hervor, die sich im Laufe der Zeit halten wird. Die Chardonnays sind geprägt von komplexen Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten und die Pinot Noirs von Aromen gelber Früchte.
- 2006: Ein heißer Juli, gefolgt von einem feuchten und kühlen August, verleiht den Weinen Finesse und Eleganz. Die Chardonnays zeigen Noten von weißen Früchten, Zitrusfrüchten und weißen Blumen. Die Pinot Noirs entfalten Noten von roten Früchten und Kirschen.
- 2004: Trotz eines gemäßigten Sommers sorgten die wohltuende Wärme und das trockene Wetter im September für strukturierte Weine mit einer schönen Länge. Es entstanden Chardonnays mit Noten von Zitrusfrüchten und Akazienblüten sowie fruchtige Pinot Noirs.

#### 11 Grands Crus

- 55 % Chardonnay aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize, Chouilly.
- 45 % Pinot Noir aus Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly, Verzy, Verzenay.

#### 14 Jahre Reifezeit für die Magnum-Flasche (1,5l)

### SENSORISCHE MERKMALE

Eine strahlende frühlingsgelbe Farbe und eine feine Perlage, welche einen zarten und anhaltenden Perlensaum aufrechterhält. Ein komplexes Bukett mit Aromen von kandierten Zitronen und Clementinen, auf die Noten von geröstetem Brot und frischer Haselnuss folgen. Ein frischer, mineralischer Auftakt mit Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er seidig und bietet Aromen von Geißblatt und kandierter Zitrone. Ein Finale von großer Komplexität und außergewöhnlicher Länge. Grand Siècle Itération N°24 in der Magnum-Flasche bietet ein perfektes Gleichgewicht zwischen Spannung und Tiefe.

Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

### EMPFEHLUNG ZU TISCH

Grand Siècle Itération N°24 in der Magnum-Flasche passt zu erstklassigen Produkten und raffinierten Gerichten, zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Edefischen und Schalentieren.

