ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut "Grand Siècle" N°24



La Cuvée dedicata a un grande secolo

Questa eccezionale Cuvée targata Laurent-Perrier è stata pensata per rendere omaggio al XVII secolo, le Grand Siècle - appunto - considerato un periodo storico di particolare agiatezza e protagonista di grandi cambiamenti. Cuvée equilibrata e complessa allo stesso tempo, è composta in prevalenza da uve di Chardonnay e solo in piccola parte da Pinot Noir. Le uve, accuratamente selezionate all'interno di ben 11 villaggi diversi, tutti classificati Grand Cru, vengono vinificate separatamente e poi assemblate in una proporzione variabile a seconda delle annate. Servono almeno tre annate differenti, per complessità e raffinatezza, per raggiungere il giusto equilibrio. In questa 24esima edizione, per esempio, l'assemblaggio di base nasce dalle annate 2004, 2006 e 2007. Color oro luminoso, il calice viene solcato da un delicato ma persistente perlage. Al naso si scopre un vino caratterizzato da un bouquet ricco ed elegante, con note di pasticceria e miele, ma anche agrumi e minerali. In bocca, invece, si scopre un vino pieno e vigoroso, perfettamente equilibrato tra tutte le sue componenti principali. E' uno Champagne decisamente gastronomico, perfetto per accompagnare un pranzo o una cena, dall'antipasto al secondo. Ottimo con i classici abbinamenti a base di pesce, sa tranquillamente accompagnare anche piatti più saporiti, anche a base di carne o di selvaggina.

Le origini della Maison Laurent-Perrier risalgono addirittura al lontano 1812, anno in cui la cantina venne fondata da André Michel Pierlot a Tours-sur-Marne. Il punto di svolta nella storia della Maison, però, avviene pochi anni dopo, nel 1881, anno in cui Eugene Laurent, cantiniere di Pierlot, rileva la cantina con la moglie Mathilde Emilie Perrier. Dopo la seconda guerra mondiale, poi, alla guida della Maison arriva Bernard de Nonancourt che decise di incrementare la produzione per espandere di distribuzione dei pregiati Champagne in oltre 140 paesi. Oggi Maison Laurent-Perrier è guidata dalle figlie di Bernard, Alexandra Pereyre de Nonancourt e Stéphanie Meneux de Nonancourt, insieme a Stephane Dalyac e Michel Fauconnet, quest'ultimo attuale Chef de Cave. Oggi la storica Maison può contare su circa 150 ettari vitati e si distingue per uno stile speciale e unico. Ogni appezzamenti viene raccolto e vinificato separatamente. Maison Laurent-Perrier, fin dagli anni 50, lavora ogni partita rigorosamente in acciaio a temperatura controllata. In questo modo riesce a mantenere intatta e inalterata la freschezza e la complessità aromatica del frutto di partenza. E gli appassionati di ogni parte del mondo gli sono grati.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	900

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay, Pinot Nero
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Color oro luminoso e segnato da delicato e persistente perlage, regala un bouquet ricco ed elegante di pan-brioche e miele, confetto alle mandorle e agrumi, avvolto da soffusa mineralità. Pieno e vigoroso al palato, è perfettamente equilibrato tra freschezza, sapidità e morbidezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821