



Laurent-Perrier Champagne Grand Siècle Brut

Laurent-Perrier
Champagne / França
www.laurent-perrier.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1812, a Laurent-Perrier está há mais de 200 anos na vanguarda da produção de Champagnes únicos e elegantes, e vem dedicando sua história e *know-how* à construção dessa que é uma das marcas mais respeitadas e, também, a maior vinícola familiar de Champagne. Este êxito resulta da manutenção de tradições seculares da Casa: respeito à natureza e aos vinhos; amor pela qualidade; e relações sólidas e duradouras com funcionários, fornecedores e clientes. É também, claro, o resultado da competência de Bernard de Nonancourt - criador do estilo e da gama de produtos Laurent-Perrier - e de suas filhas Alexandra e Stéphanie, que têm preservado a independência da Casa e perpetuado os valores da família. O espírito independente da Casa tem sido o motor da "criatividade enológica" e origem do nascimento e sucesso de uma seleção de Champagnes de altíssima qualidade elaborados pela equipe de Michel Fauconnet, o chefe da equipe de enologia.

SOBRE O VINHO:

Em busca constante da melhor qualidade possível, em 1959, a Laurent-Perrier lançou o Grand Siècle, primeiro *cuvée prestige* de Champagne composto por uma mescla de três safras excepcionais (até então, os *cuvées prestige* eram elaborados a partir de vinhos de uma mesma safra). Fruto da união das duas melhores uvas de Champagne, Chardonnay e Pinot Noir, o Grand Siècle é produzido por um *blend* de vinhos oriundos de 12 dos melhores *Grand Crus* de Champagne, tais como Ambonnay, Verzenay, Mailly, Avize, Cramant, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger; todos com a classificação qualitativa máxima: 100%.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: espumante branco seco.

Uva(s): 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir.

Vinificação do vinho base: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Espumatização: método Champenoise (2ª fermentação na própria garrafa).

Amadurecimento: 5 anos *sur-lie* (sobre as borras) na própria garrafa.

Gradação alcoólica: ~12,0%

Acidez: 4,85 g/l. (pH 3,09)

Açúcar Residual: ~10 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-dourado brilhante, com borbulhas finas e persistentes.

Aroma: muito expressivo, com sutis notas de mel, avelãs, amêndoas tostadas e brioche.

Sabor: na boca revela textura densa, delicada *mousse*, delicioso frescor, sabores de mel, frutas secas, nuances minerais e de cogumelos e uma longa persistência. É uma combinação rara de força e delicadeza.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Sua força e complexidade permitem combiná-lo com aves e vitela com molhos trufados ou com cogumelos; frutos do mar e peixes saborosos, como o salmão; queijos de massa mole...

Servir a 09-10°C.

PREMIAÇÕES:
- WS92 / WE96

