



CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

Cuvée Grand Siècle Itération 25

 Végan

	Code produit	15069887
	Prix licencié	248.94\$
	Conditionnement	3x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Chardonnay 60 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 40 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Certaines maisons ne sont pas que des producteurs, elles sont tout simplement des icônes. En place depuis 1812, au carrefour des trois grandes régions viticoles de la Marne, grand cru en Champagne, Laurent-Perrier fait d'exquis filets de bulles qui se retrouvent dans 147 pays. Redevable à celui qui aura forgé le style et la réputation de la Maison, Bernard de Nonancourt, la Maison se distingue pour son indépendance spirituelle et son audace.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe étincelante et d'une fine effervescence. Un nez d'agrumes avec des arômes subtils de beurre et de miel d'acacia offrant une attaque fraîche, aromatique et une finale persistante. Accords avec pétoncles, huîtres, caviar, homard, foie gras et truffes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Grand Siècle est une Cuvée de Prestige différente des autres, un concept unique qui repose sur l'assemblage et non sur le millésime possible de recréer l'année œnologique parfaite.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Grand Siècle N°25 est élaboré à partir de 11 des 17 Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir. Assemblage des millésimes 2007, 2006 et 2004. Vieillesse : 12 ans.

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie

286,25\$

* Prix de détail suggéré



- 99 Points -
James Suckling

- 97 Points -
Wine Advocate

