

LAURENT-PERRIER, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND SIECLE N°26



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Gelbe Pflaume
Getrocknete Aprikose
Aprikose
Gebäck
Biskuit
Kreide

TYP

Ohne Jahrgang
Prestige Cuvée
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Reduktion / Schwarzpulver

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035

2 bis 6°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Reduktion / Schwarzpulver
zugänglich
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (58%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (42%)
2012, 2008 und 2007

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
120 Monate
7 Gramm / Liter
März 2022

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert