

**LAURENT PERRIER**  
**Grand Siècle No 26**  
**Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Laurent Perrier</b>
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	7 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	8'000'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Prestige-Cuvée aus dem Hause Laurent Perrier, welches 1812 gegründet wurde. Der Grand Siècle entstand erstmal im Jahre 1959 und baut auf drei unveränderlichen Grundprinzipien: - Auswahl von drei herausragenden Weinjahren, deren önologische 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 mindestens 10 Jahren im Keller. Das Resultat ist ein edler Champagner, in welchem sich Frische, Struktur und Finesse in wunderbarer Harmonie vereinen. Bei der N°26 sind dies 65% 2012, 25% 2008 und 10% 2007, komponiert aus 58% Chardonnay und 42% Pinot Noir aus 8 Grand Cru Lagen, angebaut auf der Hefe für 11 Jahre.