



Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

La grande symphonie des vins de réserve

Description:

Krug est une icône depuis 1843, réputée pour sa complexité, ses arômes généreux et son élégance toute en puissance. La Grande Cuvée est le joyau de la maison. La cuvée actuelle, qui en est la 173e édition, réunit environ 150 vins différents issus de 13 millésimes, composés de 44% de Pinot Noir, 34% de Chardonnay et 22% de Meunier. Les quelque 30% de vins de réserve apportent une immense profondeur et illustrent l'art subtil de l'assemblage. À l'instar de toutes les cuvées de la maison, son potentiel de garde est légendaire. Ce champagne constitue déjà une véritable expérience malgré sa jeunesse, et restera un monument de finesse et de caractère pendant encore des décennies.

Profil aromatique:

Couleur or pâle, mousse moelleuse de petites bulles qui montent lentement, arôme élégant de pain grillé, de noix grillées et de fruits secs, puissant, grande finesse et complexité, avec la maturité il développe des arômes de miel.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

N° article: 02210--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.