



2004 Champagne Brut Millésimé

Krug

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Krug

Notation(s):

Parker 97/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2050

Cépage(s):

39% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier

Référence:

0153604

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Krug

Origine:	France
Notation(s):	Parker 97/100
Cépage(s):	39% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Apogée:	jusqu'en 2050
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés