



## Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Le champagne prestige le plus populaire

### Description:

La Grande Cuvée constitue la carte de visite légendaire de la maison Krug. Ce champagne époustoufflant allie magistralement corps, fraîcheur, puissance et finesse.

### Note de dégustation:

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 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):

Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100

### Elevage:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2040

### Cépage(s):

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

### Référence:

02210--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés