



Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Lo champagne di prestigio più apprezzato

Descrizione del vino:

La Grande Cuvée è il leggendario biglietto da visita di Krug: uno champagne mozzafiato che combina senza sforzo corpo e freschezza, potenza e finezza.

Nota di degustazione:

Colore oro pallido, spuma morbida con piccole bollicine che salgono lentamente, aroma elegante di tostatura, noci tostate e frutta secca, potente, grande finezza e complessità, con la maturità sviluppa aromi di miele.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Krug

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

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: fino a 2040

Varietà d'uva: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Numero di articolo: 02210--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Grande Cuvée

Krug

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 95/100, Wine Enthusiast 95/100
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi