

KRUG GRANDE CUVÉE 171^{ÈME} ÉDITION

LA 171^{ÈME} ÉDITION DE L'EXPRESSION LA PLUS GÉNÉREUSE DU CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE : CHAQUE ANNÉE, UNE NOUVELLE ÉDITION DU RÊVE DU FONDATEUR DE LA MAISON

Le champagne Krug Grande Cuvée est le produit d'un seul homme, Joseph Krug, qui rêvait d'élaborer le meilleur champagne possible chaque année, indépendamment des conditions météorologiques. Depuis 1943, la Maison Krug rend hommage à cette approche avec chaque nouvelle Édition de Krug Grande Cuvée : l'expression la plus généreuse du champagne.

KRUG GRANDE CUVÉE 171^{ÈME} ÉDITION EN QUELQUES MOTS :

- C'est un assemblage de 131 vins de 12 années différentes, le plus jeune datant de 2015 et le plus ancien de 2000.
- Cette édition se compose de 45 % de pinot noir, 37 % de chardonnay et 18 % de meunier.
- Un séjour d'environ sept ans dans nos caves donne au champagne Krug Grande Cuvée 171^{ème} Édition son expression et son élégance uniques.

L'HISTOIRE DE SA CRÉATION :

- Krug Grande Cuvée 171^{ème} Édition est une cuvée composée autour des vendanges de 2015, une année marquée par une chaleur et une sécheresse sans précédent ayant duré de la fin du mois de mai au milieu du mois d'août, ralentissant le développement des raisins. Heureusement, les pluies et les températures raisonnables de la seconde moitié du mois d'août ont permis aux fruits de se développer dans de bonnes conditions. Les vendanges ont eu lieu sous la pluie entre le 31 août et le 21 septembre, avec une grande hétérogénéité d'une parcelle à l'autre.
- Pour créer cette édition, le chef de caves a souhaité accentuer la diversité des délicates expressions aromatiques de cette année grâce à un large éventail de vins issus de plusieurs parcelles et de 11 années différentes.
- Au total, les vins de réserve de l'immense vinothèque de la Maison représentent 42 % de l'assemblage final et assurent l'amplitude et la rondeur essentielles à chaque édition de Krug Grande Cuvée.

KRUG GRANDE CUVÉE EST UNIQUE :

- L'art de l'assemblage de nombreux millésimes confère au champagne Krug Grande Cuvée une richesse unique d'arômes et de saveurs qui ne pourrait être exprimée avec les vins d'une seule année.
- Le numéro d'Édition permet d'identifier une création spécifique de Krug Grande Cuvée. Il correspond au nombre d'années au cours desquelles la Maison Krug a redonné vie au rêve de son fondateur.
- Découvrez toute l'histoire de chaque édition en ligne, grâce à son Krug iD, les six chiffres présents sur l'étiquette à l'arrière.
- Comme tous les champagnes Krug, Krug Grande Cuvée va encore se bonifier avec le temps.



NOTES DE DÉGUSTATION :

- Visuellement, ce champagne se pare d'une robe couleur or pâle et se meut de fines bulles vives, promesses d'un plaisir incomparable.
- Des arômes de fleurs, d'agrumes mûrs, confits et séchés, ainsi que de pâte d'amande et de pain d'épices stimulent le nez.
- Des notes grillées et des saveurs de pâte d'amande, de coing, de citron, de limoncello et de fruits secs.

ACCORDS METS ET VIN :

- Krug Grande Cuvée 171^{ème} Édition se prête à une myriade de mariages culinaires, du plus simple au plus sophistiqué, accompagnant aussi bien un parmesan vieux qu'un turbot à la truffe.
- Il se déguste en apéritif avec du jambon de Jabugo et du comté vieux ou accompagné d'huîtres, de crevettes grillées, de plats indiens ou marocains, mais aussi en dessert avec du gâteau à la carotte, une tarte Tatin ou du cheesecake.

FORMAT :

Bouteille (75 cl)