

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION

LE CHAMPAGNE ROSÉ DES EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES
AUDACIEUSES

KRUG ROSÉ : CHAQUE ANNÉE, UNE NOUVELLE ÉDITION DU RÊVE DE LA CINQUIÈME GÉNÉRATION

Krug Rosé est un champagne rosé inattendu alliant élégance et audace, né du rêve de la cinquième génération de la Maison Krug de créer un champagne rosé inédit qui puisse être recréé chaque année.

KRUG ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION EN QUELQUES MOTS :

- Krug Rosé 27^{ème} Édition est un assemblage de 38 vins de 9 années différentes, le plus jeune datant de 2015 et le plus ancien de 2005.
- Il est rehaussé par 10 % de pinot noir de l'année, traditionnellement macéré et provenant des parcelles d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ. C'est ce qui lui donne sa structure, sa couleur et son caractère épicé uniques. Cette édition se compose de 57 % de pinot noir, 23 % de chardonnay et 20 % de meunier.
- Un séjour d'environ sept ans dans nos caves confère à Krug Rosé 27^{ème} Édition son expression et son élégance si particulières.

L'HISTOIRE DE SA CRÉATION :

- Krug Rosé 27^{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 l'assemblage final, les vins de parcelle de l'année ont été associés à des vins de réserve de huit autres années.
- Au total, les vins de réserve de la vaste vinothèque de la Maison représentent 33 % de l'assemblage final de cette édition de Krug Rosé.

KRUG ROSÉ EST UNIQUE :

- Le champagne Krug Rosé exprime une large palette de vins de parcelles avec des caractères fruités de tous types, et des notes épicées d'une ampleur et d'une profondeur étonnantes.
- Compagnon idéal des plats salés, il remplace brillamment un bon vin rouge sur la table.
- Le numéro d'édition correspond au nombre de fois où la Maison Krug a recréé le rêve de la cinquième génération de la famille Krug, Il sert également de référence aux collectionneurs, qui l'apprécieront plus tard.
- Comme tous les champagnes Krug, le Krug Rosé 27^{ème} Édition va encore se bonifier avec le temps.
- Découvrez toute l'histoire de chaque édition en ligne, grâce à son Krug iD, les six chiffres présents sur l'étiquette à l'arrière.



NOTES DE DÉGUSTATION :

- Visuellement, sa couleur rose pâle subtile est promesse d'élégance.
- Au nez, il révèle des arômes de cynorhodon, de jambon fumé, de mûre, de groseille, de pivoine, de poivre et de pamplemousse rose.
- En bouche, de délicates notes de miel, d'agrumes et de fruits séchés accompagnent une longue finale que les fines bulles subliment.

ACCORDS METS ET VIN :

- Chose étonnante, le champagne Krug Rosé 27^{ème} Édition accompagne mieux les plats très salés.
- Il peut ainsi être savouré avec du foie gras, de l'agneau, du gibier, de la viande blanche, du chevreuil et même des plats épicés.
- Krug Rosé n'est pas recommandé pour accompagner les desserts, sauf s'ils ne présentent aucune sucrosité.

FORMAT :

Bouteille (75 cl)

Pour en savoir plus sur votre bouteille Krug, utilisez le Krug iD sur l'application Krug, Twitter ou Google.
<http://app.krug.com>, @krug ou krug.com.