

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG CLOS D'AMBONNAY 1996

L'INTENSITÉ DU PINOT NOIR EN 1996

KRUG CLOS D'AMBONNAY DANS LE MONDE DE KRUG:

Le méticuleux savoir-faire de la Maison Krug a révélé deux Champagnes rares issus de deux terroirs exceptionnels : Krug Clos d'Ambonnay et Krug Clos du Mesnil. Chacun exprime l'individualité, la pureté et l'intensité d'une parcelle close, d'un seul cépage et d'une seule récolte, dans deux des plus beaux terroirs de la Champagne.

NOTES DE DÉGUSTATION:

- Robe or pale avec de légers reflets violets, rappelant ses origines de Pinot Noir.
- Arômes de tartes aux prunes à peine sortie du four, brioche, noisettes légèrement grillées, fleur d'oranger, abricots et agrumes confits.
- Le palais est concentré, ample et intense, rappelant les fruits d'automne, étonnante fraîcheur et grande ampleur, rehaussées par de très fines bulles et une très longue finale.

KRUG CLOS D'AMBONNAY 1996 EST UNIQUE:

Krug Clos d'Ambonnay 1996 révèle l'intensité d'une minuscule parcelle close de Pinot Noir.

- Le Clos d'Ambonnay est logé au cœur d'Ambonnay, l'un des villages champenois les plus connus pour le Pinot Noir et la principale source de raisins pour Krug depuis la création de la Maison.
- Cette minuscule parcelle de 0,68 hectare fait de Krug Clos d'Ambonnay 1996 un vin extrêmement rare.
- Comme tous les Champagnes Krug, il a une excellente aptitude au vieillissement.

L'ANNÉE 1996 DANS LE VILLAGE D'AMBONNAY:

Des écarts de température extrêmement importants ont eu lieu alors que les raisins arrivaient en fin de cycle dans le vignoble, avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits très froides, ce qui a donné des raisins mûrs d'une grande fraîcheur. Ces conditions climatiques ont développé la finesse du raisin Pinot Noir du Clos d'Ambonnay. Assurément, 1996 aura marqué les mémoires

ACCORDS METS ET VINS

Poisson blanc à chair ferme grillé à la poêle, loup avec sauce langoustine ou une sauce légère à la crème et aux amandes, langoustines bouillies ou grillées en sabayon léger, ou encore des produits aussi simples que raffinés, comme un jambon Pata negra de Bellota, ou un toast à la truffe noire.



KRUG CLOS D'AMBONNAY 1996 EN SUBSTANCE:

Krug Clos d'Ambonnay 1996 est le second Champagne créé uniquement à partir de la vigne du Clos d'Ambonnay, après 1995. La Maison Krug a choisi de révéler Krug Clos d'Ambonnay 1996 car l'année 1996 a permis d'exprimer pleinement le potentiel de cette parcelle close.

Il isole l'intensité :

- D'une vigne unique, ceinte de murs (appelée clos) dans le village d'Ambonnay
- D'un seul cépage : Pinot Noir
- D'une seule vendange : 1996

Krug Clos d'Ambonnay 1996 allie caractère et élégance, affinés par un séjour en cave de plus de douze ans.

FORMATS:

4594 Bouteilles (75 cl) numérotées
individuellement