

**KRUG**  
CHAMPAGNE

# KRUG CLOS D'AMBONNAY 1998

L'INTENSITÉ DU PINOT NOIR EN 1998

## 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 :

- Intense couleur dorée aux reflets cuivrés.
- Arômes de caramel au lait, sucre d'orge, pain grillé, cassis, confiture de fruits rouges et gelée de fruits.
- Au palais, notes de fruits sauvages, tarte tatin, brioche, groseille et réglisse. Son intensité surprenante se fond dans une finale unique.

## KRUG CLOS D'AMBONNAY 1998 EST UNIQUE :

*Krug Clos d'Ambonnay 1998 révèle toute l'intensité d'une minuscule parcelle close de Pinot Noir.*

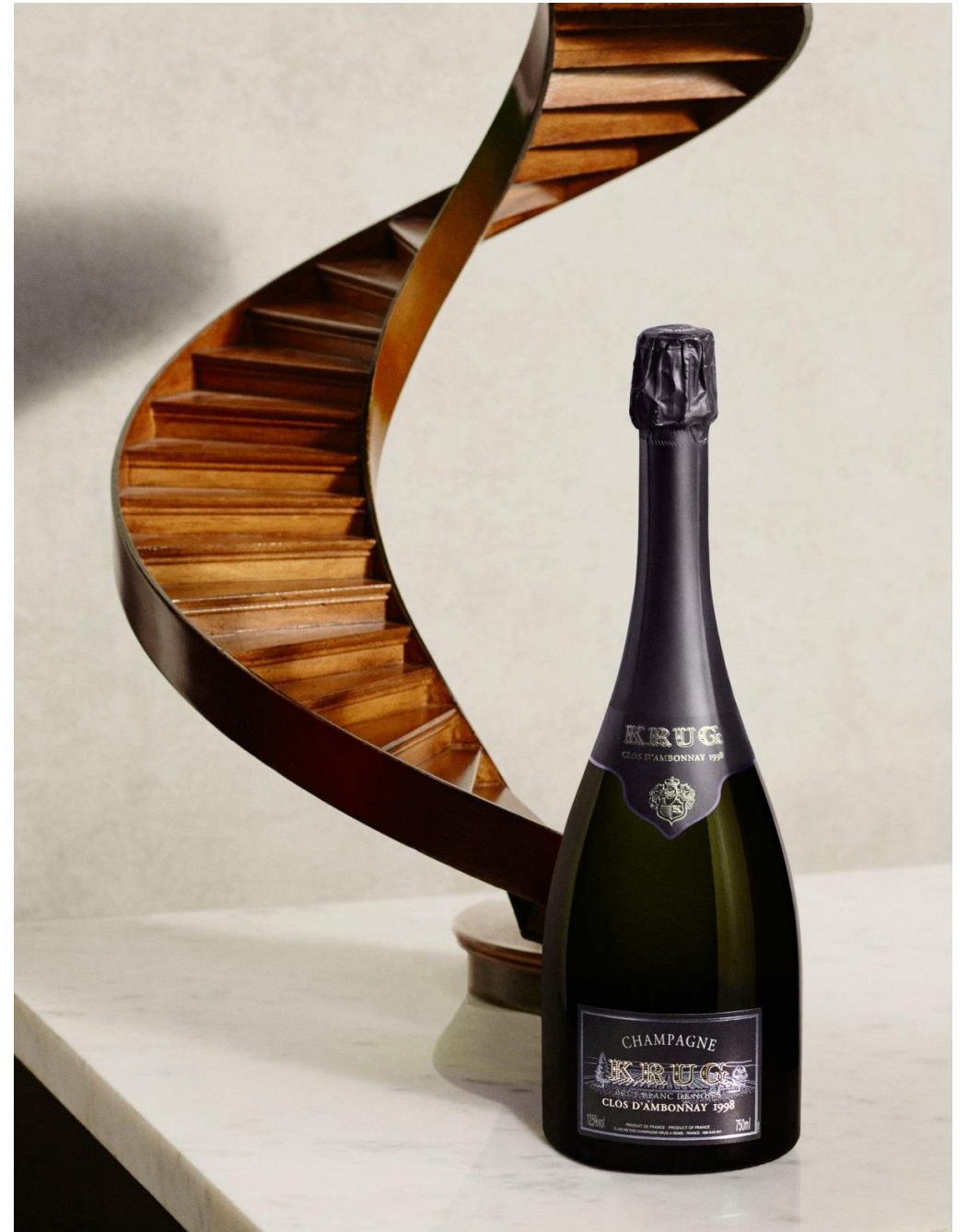
- La vigne entourée de murs du Clos d'Ambonnay de Krug est logé dans Ambonnay, l'un des villages les plus réputés en Champagne pour son Pinot Noir. Il a toujours été une des principales sources de raisins pour Krug depuis la création de la Maison.
- Cette minuscule parcelle de 0,68 hectare fait de Krug Clos d'Ambonnay 1998 un vin extrêmement rare.
- Comme tous les Champagnes Krug, il a une excellente aptitude au vieillissement.

## L'ANNEE 1998 DANS LE VILLAGE D'AMBONNAY:

1998 fut une année classique, pleine de contrastes, typique de la Champagne, marquée par un mois d'août extrêmement chaud suivi de fortes pluies. Dans le cas d'Ambonnay, ces conditions ont produit des raisins concentrés, étonnamment riches, qui ont annoncé les prometteuses perspectives des vins du Clos d'Ambonnay 1998 dès les premières sessions de dégustation.

## ACCORDS METS VINS:

Truffes, saveurs prononcées, volailles et poissons nobles (homard et langouste). Il peut également être apprécié avec des produits aussi simples que raffinés, tels des copeaux de vieux parmesan, des œufs brouillés à la truffe, du Pata negra de Bellota, ou un pain de campagne toasté garni de truffes et d'huile d'olive extra vierge.



## KRUG CLOS D'AMBONNAY 1998 EN SUBSTANCE:

La Maison Krug a choisi de révéler Krug Clos d'Ambonnay 1998 car l'année 1998 a permis d'exprimer pleinement le potentiel de cette parcelle close.

Krug Clos d'Ambonnay 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 : 1998
- Il révèle une noble finesse, résultat d'un repos en cave pendant plus de douze ans.

## FORMATS:

4,760 bouteilles (75 cl) numérotées  
individuellement.

Discover more about your bottle of Krug, with Krug ID on Krug app  
<http://app.krug.com> or via [krug.com](http://krug.com).