

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG CLOS D'AMBONNAY 2000

L'INTENSITÉ DU PINOT NOIR EN 2000

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 :

- La couleur or paille du Clos d'Ambonnay 2000 éclate avec beaucoup de brillance.
- Le nez offre tout d'abord des arômes de caramel, suivis par des arômes de brioche et d'épices.
- Au palais, il surprend par sa fraîcheur et sa gourmandise ; on retrouve des saveurs de tarte tatin, caramel et crème pâtissière, avec une finale citronnée longue et précise

KRUG CLOS D'AMBONNAY 2000 EST UNIQUE :

Krug Clos d'Ambonnay 2000 est l'expression d'une unique parcelle de Pinot Noir ceinte de murs vendangée en 2000. Les grappes sont très belles et généreuses, rendant ainsi la vendange de l'année 2000 extrêmement qualitative.

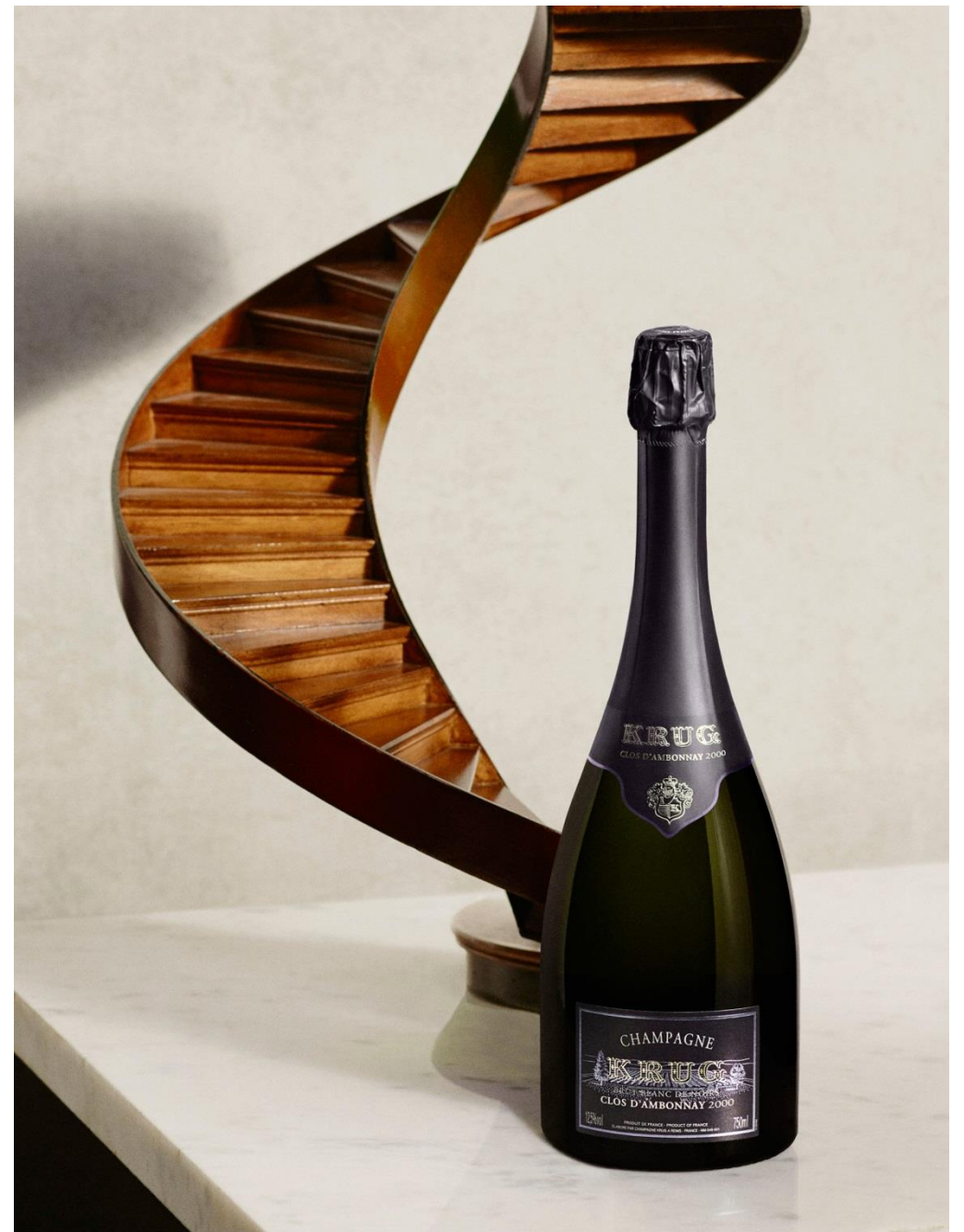
- La vigne entourée de murs du Clos d'Ambonnay de Krug est logé dans Ambonnay, l'un des villages les plus réputés en Champagne pour son Pinot Noir. Il a toujours été une des principales sources de raisins pour Krug depuis la création de la Maison.
- Cette minuscule parcelle de 0,68 hectare fait de Krug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

L'ANNEE 2000 DANS LE VILLAGE D'AMBONNAY:

L'année 2000 a été à la fois chaude, pluvieuse et orageuse. La récolte, très abondante, a eu lieu sur une journée seulement, le 29 septembre, et a produit un raisin étonnamment riche.

ACCORDS METS VINS:

Krug Clos d'Ambonnay 2000 s'accordera parfaitement avec une viande telle qu'un tajine d'agneau aux épices. Il sera également mis en valeur par des combinaisons sucré-salé : une purée de patates douces à la noix de muscade ou toute autre association audacieuse avec des agrumes confits.



KRUG CLOS D'AMBONNAY 2000 EN SUBSTANCE:

La Maison Krug a choisi de créer Krug Clos d'Ambonnay 2000 car dès les premières dégustations, les grappes de Pinot Noir sont particulièrement belles et généreuses à l'arrivée au pressoir, révélant un bel équilibre aromatique, sans excès. L'année 2000 a permis d'exprimer pleinement le potentiel de ce vignoble.

Ce Champagne est l'expression de la pureté d'un unique vignoble ceint de murs : le Clos d'Ambonnay dans le village d'Ambonnay, d'un seul cépage: le Pinot Noir et d'une seule année: la vendange 2000. Il offre une signature longue et élégante, après une période de repos d'au moins dix ans en cave.

FORMATS:

5158 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.