

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG CLOS DU MESNIL 2003

LA PURETÉ D'UN SEUL VIGNOBLE DE CHARDONNAY EN 2003

KRUG CLOS DU MESNIL 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 du Mesnil et Krug Clos d'Ambonnay. Chacun exprime l'individualité, la pureté et l'intensité d'une parcelle unique close, d'un seul cépage et d'une seule récolte, dans deux des plus beaux terroirs de la Champagne.

NOTES DE DÉGUSTATION :

- La robe or jaune est d'une surprenante luminosité, avec beaucoup de brillance et d'éclat.
- Le nez est une promesse à lui seul, offrant des arômes de pralin, noisette, gingembre et épices
- Au palais, il surprend par sa puissance et l'intensité des saveurs de miel, coing et agrumes confits, avec une finale citronnée longue et précise

KRUG CLOS DU MESNIL 2003 EST UNIQUE :

Krug Clos du Mesnil 2003 est l'expression d'une parcelle unique de chardonnay vendangée en 2003.

C'est un Champagne atypique, dont la singularité s'exprime par la puissance et l'expression aromatique héritées d'une année aux circonstances si particulières.

- Le vignoble ceint de murs du Clos du Mesnil, propriété de Krug, est logé au cœur du Mesnil-sur-Oger, l'un des villages de la Champagne parmi les plus réputés pour son Chardonnay.
- La petite taille de la parcelle, 1,84 hectare, fait de Krug Clos du Mesnil 2003 un vin très rare.
- Comme tous les Champagnes Krug, le Krug Clos du Mesnil se bonifie avec le temps

L'ANNÉE 2003 DANS LE VILLAGE DE MESNIL-SUR-OGER:

L'année 2003 est marquée par des circonstances singulières: un hiver et un printemps secs, une floraison très précoce, deux gelées sévères et un été caniculaire. Le rendement du Clos du Mesnil est faible et les raisins sont particulièrement beaux et sains à l'arrivée au pressoir.

ACCORDS METS ET VINS:

Poisson et crustacés, cuisine asiatique épicée, wok crevettes au saté doux, raie au beurre noir ou aux câpres, lotte à l'armoricaine ou au safran, ou encore une sole façon meunière.



KRUG CLOS DU MESNIL 2003 EN SUBSTANCE :

La Maison Krug a choisi de créer Krug Clos du Mesnil 2003 car dès les premières dégustations, les chardonnays issus de la vendange 2003 révèlent une intensité et une puissance aromatique surprenantes, expressives et sans excès. L'année 2003 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 du Mesnil de Krug dans le village de Mesnil-sur-Oger, d'un seul cépage le Chardonnay et d'une seule année : la vendange 2003.
- Il offre une signature longue et élégante, après une période de repos d'au moins dix ans en cave.

FORMATS:

8671 bouteilles (75cl), numérotées individuellement et 689 magnums.

L'un des plus petits tirages de Krug Clos du Mesnil depuis la création de ce Champagne.

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