

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG ROSÉ

L'EXPRESSION DU CHAMPAGNE ROSÉ SELON KRUG

KRUG ROSÉ DANS LE MONDE DE KRUG:

Krug Rosé est né du souhait de la Maison Krug d'offrir à ses amateurs sa vision du Champagne rosé. C'est un Champagne inédit, à la création duquel préside la même philosophie que Krug Grande Cuvée, dépassant lui aussi la notion même de millésime.

NOTES DE DÉGUSTATION:

- Surprenante subtilité de sa couleur rose pâle, signe d'élégance et de raffinement.
- Arômes de cynorrhodon, fumé, mûre, groseille, pivoine, poivre et pamplemousse rose.
- Notes délicates de miel, agrumes et fruits secs avec une longue finale, intensifiée par ses subtiles bulles

KRUG ROSÉ EST UNIQUE:

Insolite et audacieux.

- Krug Rosé est là où on ne l'attend pas. Sa teinte, sa texture et ses arômes surprennent.
- Krug Rosé est le plus anticonformiste des Champagnes Krug
- C'est le premier Rosé, cuvée de prestige à être recréé chaque année, dépassant la notion même de millésime.
- Comme tous les Champagnes Krug, son potentiel de vieillissement est excellent. Le Krug ID, un numéro à six chiffres placé en haut à gauche de la contre-étiquette peut être utilisé comme référence pour collectionner les bouteilles et les apprécier plus tard (plus d'informations sont disponibles sur www.krug.fr).

ACCORDS METS ET VINS:

Krug Rosé peut se déguster seul ou accompagné de foie gras, agneau, viande blanche, gibier ou anchois, ou encore avec de savoureux plats épicés.



KRUG ROSÉ EN SUBSTANCE:

Krug Rosé est à la fois surprenant et audacieux. Il offre une palette aromatique aussi étendue qu'inhabituelle pour un Champagne Rosé.

Krug Rosé révèle une couleur, une texture soyeuse et une ampleur uniques, mélange :

- D'une riche sélection de vins de trois cépages différents et de plusieurs vintages,
- Et d'un Pinot noir macéré avec les peaux, ce qui lui donne sa couleur et ses notes épicées uniques.

Il atteint toute sa fraîcheur et son élégance après un repos en cave de cinq ans.

FORMATS:

Bouteille (75 cl)

Demi-bouteille (37.5 cl)

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