

**KRUG**  
CHAMPAGNE

# KRUG 2003

VIVACITÉ SOLAIRE

## KRUG MILLÉSIME DANS LE MONDE DE KRUG:

Chaque Millésime Krug est unique car pour la Maison chacun d'eux révèle l'expression d'une année particulière, dont Krug s'empare de manière très personnelle. Célébrer la richesse et la diversité de la nature avec la création d'un Millésime est au cœur de la philosophie de la Maison et Krug 2003 s'inscrit parfaitement dans cette lignée. Il existe autant de récits qu'il existe de Millésimes Krug.

## NOTES DE DÉGUSTATION:

- Visuellement une subtile robe couleur jaune or qui présage d'une délicate finesse
- Nez : des notes d'agrumes, de prune, de miel liquide et de brioche.
- Palais : fruits d'été, pamplemousse rose et zeste confit, noisette grillé, tarte aux pommes caramélisées.

## KRUG 2003 EST UNIQUE:

*L'expression de l'année 2003 révélée par Krug : une histoire de vivacité solaire.*

- Krug 2003 est un assemblage gorgé de lumière, de fraîcheur, d'une intensité et d'une finesse inattendue, loin des idées préconçues sur les années de canicule.
- Krug 2003 a vu le jour grâce au savoir-faire unique et minutieux de la Maison Krug.
- Krug 2003 pourrait être rapproché d'autres années chaudes, comme les Millésimes Krug 1959, 1962, 1976 et 1989.
- Comme tous les Champagnes Krug, Krug 2003 a une excellente aptitude au vieillissement.

## L'ANNÉE 2003:

- Une année inhabituelle : un hiver et un printemps secs, une floraison précoce, deux gelées sévères et un été caniculaire.
- De très longues vendanges, les plus longues dont on se souvienne : une première vague en août – l'ouverture la plus précoce depuis 1822 – et des vagues successives jusqu'en octobre
- De petits rendements, des raisins en bonne santé, des degrés de maturité extrêmement variés avec des fruits en sur – ou sous – maturité, certaines vignes ayant arrêté leur maturation dans un réflexe de protection contre la chaleur.



## KRUG 2003 EN SUBSTANCE:

- Krug a décidé de créer un millésime pour cette année particulière et l'a baptisé "Vivacité Solaire". Krug 2003 présente une élégance et une belle finesse après un repos de près de 10 ans en caves.
- C'est un dialogue entre l'équilibre et la fraîcheur des Pinots Noirs (46%) et la richesse aromatique des Chardonnays (29%) alliés à de vivaces Meuniers (25%) issus d'une grande variété de villages.
- Il raconte l'histoire inattendue d'une année chaude qui a surpris la Maison Krug par sa fraîcheur, sa vivacité et sa finesse.

## ACCORDS METS ET VINS:

- Les plats cuisinés avec des coings ou des agrumes, comme un tagine de veau, agneau et coings, un poisson fin ou des coquillages dans des sauces à base d'agrumes, des huîtres gratinées.
- Les plats épicés, avec de la cannelle, du curry, sont de bonnes options. Au dessert, une brioche polynésienne ou un gratin d'agrumes.

## FORMATS:

Bouteille (75 cl)

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