

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG 2002

HOMMAGE À LA NATURE

LE MILLÉSIME KRUG 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 2002 s'inscrit parfaitement dans cette lignée. Il existe autant de récits qu'il existe de Millésimes Krug.

KRUG 2002 EN SUBSTANCE:

La Maison n'a pas hésité à créer Krug 2002, baptisé "Hommage à la nature", pour faire le récit d'une année extrêmement généreuse et sereine, réunissant les conditions idéales à l'élaboration de vins très expressifs, marqués par un fruit ample, une élégance, une intensité et une belle structure. Krug 2002 est un assemblage des vins de l'année, sélectionnés sur différentes parcelles et caractérisés par leurs profondes notes fruitées.

- Fruit d'un dialogue équilibré entre Pinot Noir (40 %), Chardonnay (39 %) et Meunier (21 %).
- L'élégance de Krug 2002 est dévoilée au terme d'un repos en cave de 14 ans. Epanoui, intense, il continuera à traverser les années en beauté et révéler des arômes insoupçonnés, preuve que la patience est la meilleure alliée des Champagnes Krug.

NOTES DE DÉGUSTATION:

- Visuellement, une robe dorée et étincelante.
- Un nez frais et charismatique, promesse d'une intensité naturelle et d'une élégance où le fruité domine, un fruité extrêmement varié. Un large bouquet d'arômes d'orange relevé de quelques notes de réglisse et de biscuit au chocolat.
- En bouche, des saveurs étonnantes, équilibrées et délicates, mêlées à une certaine fraîcheur. Véritable hymne aux fruits, on retrouve tout l'éventail des fruits rouges, blancs et des agrumes, teinté de notes de fèves de cacao, de miel avec une pointe de fumé et de pain grillé, accentuées par une finale longue et expressive.

KRUG 2002 EST UNIQUE:

L'expression de l'année 2002 révélée par Krug : un hommage à la nature

- Krug 2002 est un hommage aux fruits. C'est un Champagne charismatique qui conjugue magnifiquement intensité naturelle, délicatesse, élégance insolente.
- Krug 2002 est le premier millésime Krug du millénaire.
- Comme pour Krug 1988, révélé après Krug 1989, Krug 2002 arrive après Krug 2003.
- Comme tous les Champagnes Krug, Krug 2002 a une excellente aptitude au vieillissement.



L'ANNÉE 2002:

L'année 2002 a été marquée par un climat plutôt sec, généreux, serein, doux et constant, réunissant les conditions idéales à la maturation du raisin. Au moment de la cueillette, l'état sanitaire des raisins est excellent. La récolte 2002 est marquée par une grande homogénéité et a donné naissance à des vins très équilibrés.

ACCORDS METS ET VIN:

Krug 2002 s'accordera délicieusement avec un magret de canard en sauce accompagné de bouchées de courge rôties et d'un chutney de kumquat, ou avec un curry de lentilles aux zestes d'orange. En dessert, il se mariera à merveille avec un tiramisu à l'orange ou une brioche à la cannelle accompagnée d'une mousse citron, carotte et gingembre.

FORMAT :

Bouteille (75 cl)