



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Krug Grande Cuvée 172ème Edition Coffret**

**Una sinfonia di profumi e sapori**



Per creare questa Edizione di Krug Grande Cuvée, la Chef de Caves ha cercato di accentuare le variegata ed eleganti espressioni aromatiche dell'anno con vini di riserva da diversi appezzamenti e da 10 annate diverse, conferendogli una pienezza di sapori e aromi unica, che non è possibile esprimere con i vini di una sola vendemmia. La cura dedicata ai vigneti e l'attenzione riservata da Krug alle caratteristiche uniche di ciascun terreno e di ciascun vino hanno permesso di ottenere la profondità di espressione di questa Edizione di Krug Grande Cuvée. È l'Orchestra Completa che interpreta la Sinfonia dello Champagne. In totale, i vini di riserva dell'ampia collezione della Maison costituiscono il 42% dell'assemblaggio definitivo, apportando ampiezza e rotondità, elementi imprescindibili di ogni edizione di Krug Grande Cuvée. La composizione finale di questa Édition di Krug Grande Cuvée è 44% Pinot Noir, 36% Chardonnay e 20% Meunier.

C'è lo Champagne... E poi c'è Krug. Correva l'anno 1834 quando il giovane Joseph Krug, arriva in Francia per lavorare nelle cantine Jacquesson. Dopo meno di 10 anni, nel 1843, fonda la sua Maison con un obiettivo chiaro: produrre Champagne in grado di distinguersi non solo per la qualità ma anche per una personalità ben definita e riconoscibile. Indipendentemente dall'annata. Perché per "monsieur" Krug non c'era motivo per non produrre un grandissimo Champagne ogni anno. Il segreto era solo disporre di una grande quantità di vini di riserva, da miscelare con sapienza e maestria per ottenere, anno dopo anno, il migliore degli Champagne immaginabili. Indipendentemente dalle differenze climatiche. Nascono così le "Edition", da oltre 250 vigneti diversi e, spesso, oltre 150 vini di riserva, alcuni dei quali di più di 15 anni. Dal 1999, anche Krug la Maison fa parte del gruppo LVMH.

**La Vigna**

- Terreno** Champagne
- Esposizione** Francia Nord-Ovest
- Allevamento** Champagne
- Densità imp.** Champagne

**Il Vino**

- Tipologia** Vino Champagne
- Provenienza** Francia
- Uve** Pinot Noir, Chardonnay e Meunier in proporzioni variabili
- Gradazione** 12.5%
- Temp. Servizio Quando Berlo** Entro 5 anni da oggi
- Abbinamento** Aragosta
- Vinificazione** Champagne

**Sensazioni** Colore dorato, bollicine fini e vivaci, un'autentica promessa di piacere. Aromi di fiori appena sbocciati, frutta matura e secca, marzapane, pan pepato e agrumi. Note grigliate e sapori di pasta di mandole, mela cotogna, limone, limoncello e frutta secca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.