

KRUG

A.O.C. Champagne

La artesanía única de la Casa Krug ha revelado un champán raro de un terroir notable, el Clos d'Ambonnay. Esta diminuta parcela amurallada de 0,68 hectáreas se encuentra en el corazón de Ambonnay, uno de los pueblos más distinguidos por la pinot noir de la Champaña y principal fuente de uva de la Maison desde sus primeros años.



KRUG CLOS D'AMBONNAY BLANC DE NOIRS

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

100% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Krug eligió crear Krug Clos d'Ambonnay 2002 porque el año 2002, marcado por la generosidad de la cosecha, logró ofrecer las condiciones ideales para hermosas uvas, con la promesa de revelar todo el potencial de esta parcela amurallada.

NOTAS DE CATA

A primera vista, un color dorado brillante y luminoso con olor a trigo maduro. En nariz, aromas de pan de especias, piel de naranja confitada y toques de avellana. En boca, la elegante estructura revela una tremenda plenitud e intensidad realzada por un final muy largo con un toque final de frutas cítricas.

MARIDAJE:

Krug Clos d'Ambonnay 2002 se puede disfrutar con sabrosos platos de carne como un tajine de cordero especiado, pechuga de pato asada o costilla de ternera. También puede combinar maravillosamente con los sabores ahumados de las verduras a la brasa o las castañas asadas a fuego abierto.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com