

KRUG

A.O.C. Champagne

Krug Clos du Mesnil, un champán muy raro, muestra el carácter único de una sola parcela de Chardonnay, cosechada en un solo año. Este viñedo de 1,84 hectáreas dominado por la iglesia del pueblo está protegido por muros desde 1698. El viñedo está ubicado en el corazón de Mesnil-sur-Oger, uno de los pueblos más emblemáticos de Chardonnay en la región de Champagne.



KRUG CLOS DU MESNIL BLANC DE BLANCS

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Combinando una pureza y frescura sobresalientes con tensión, vivacidad y un gran equilibrio, hoy Krug Clos du Mesnil 2004 revela una firma precisa y una gracia sorprendente.

La Casa de Krug elige crear Krug Clos du Mesnil solo en los años que brindan las condiciones ideales para que se revele todo el potencial de esta parcela cerrada de vides Chardonnay.

Krug Clos du Mesnil 2004 revela una firma precisa y una gracia sorprendente, después de reposar en la bodega durante más de diez años.

NOTAS DE CATA

A primera vista, vibrante y luminoso con un intenso color dorado que recuerda al trigo maduro. En nariz, expresivos aromas a manzana caramelizada, caramelo, cítricos maduros y frutos secos ligeramente tostados. En boca, se abre con asombrosa generosidad y amplitud. Toques iniciales de azúcar moreno, jengibre confitado y nuez dan paso a notas de frutas cítricas mientras estalla en una explosión de frescura realizada por un final muy largo y elegante.

MARIDAJE:

Krug Clos du Mesnil 2004 marida a la perfección con platos de pescado o marisco como el filete de lenguado en salsa de azafrán, la lucioperca con beurre blanc, las vieiras a la plancha o el carpaccio de atún. También se puede disfrutar con platos de carne de delicado sabor como la blanquette de veau..

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com