

KRUG

A.O.C. Champagne

Krug Rosé, una incorporación relativamente reciente a la Maison, es un champán rosado inesperado que combina distinción y audacia, inspirado en el sueño de la quinta generación de la Maison Krug de concebir un champán rosado que aún no existía. Su visión era que cada año se pudiera crear una nueva Edición de Krug Rosé.



KRUG ROSÉ

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

Pinot Noir, Chardonnay y Meunier.

La Pinot Noir usada para el vino tinto (en promedio, un 9% del total) se origina en una parcela que pertenece a Krug y está ubicada en la comuna de Ay.

Consulte la identificación de su Krug para averiguar de qué Krug Rosé se trata.

ELABORACIÓN

Es un Champagne inédito que encapsula el mismo espíritu creativo del Krug Grande Cuvée yendo más allá de la propia noción de añada.

Vinos Reserva: consulte la identificación de su Krug.

Un vino Pinot Noir maravillosamente expresivo se añade al blend, y ofrece su color y estructura seductora característica.

Crianza: Krug Grande Rosé pasa más de 6 años en bodega para lograr elegancia y refinamiento, seguido de 1 año adicional después del degüelle, para ganar una completa armonía.

Dosificación: 6 g/l (Brut)

NOTAS DE CATA

A primera vista, su sutil color rosa pálido promete elegancia. En nariz, aromas a rosa mosqueta, jamón serrano, moras, grosella, peonía, pimienta y pomelo rosa. En boca, delicados sabores a miel, cítricos y frutos secos con un largo final, realzado por sus finas burbujas, completan la experiencia.

MARIDAJE:

Un tango perfecto con platos sabrosos, Krug Rosé se atreve a sustituir un buen vino tinto en la mesa. Se puede disfrutar con foie gras, cordero, caza, carnes blancas, venado o incluso platos con especias.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com