DRINKS.

Krug Grande Cuvée Champagner 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500183
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Reims
Embouteilleur	Maison Krug 5 Rue Coquebert, 51100 Reims, France
Marque	Krug
Type	Champagner
Dégustation	Évoque des impressions de brioche, pain grillé, amandes, noisettes, massepain, agrumes, pommes, poires, abricots, miel, minéraux, biscuits au beurre, bois de chêne, vanille, crème et pain d'épices.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier
L'emballage	ohne Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)
En accord avec	entrées, Apéro, cuisine asiatique, dessert, poissons & fruits de mer, fromages

Description

Chaque année, l'équipe de la Maison Krug met en fûts de chêne le moût de raisin provenant d'environ 250 parcelles et le laisse fermenter pendant quelques semaines. Ensuite, la maîtresse de chai Julie Cavil et son comité de dégustation prennent le relais: leur tâche consiste à créer une cuvée unique à partir des vins du millésime en cours et de certains vins de réserve des années précédentes. Les dégustations ont généralement lieu en hiver et au printemps et donnent initialement lieu à plusieurs centaines de commentaires. Fin avril, les nouvelles créations de champagne sont ensuite assemblées par Julie Cavil en personne. La Grande Cuvée est le champagne de prestige de Krug: cette composition comprend plus de 120 vins de dix millésimes différents et est conservée en bouteilles pendant six ans ou plus. Cependant, toutes les Grande Cuvée ne sont pas identiques: le numéro imprimé sur la bouteille indique laquelle des quelque 170 éditions est concernée. Chaque édition est basée sur les raisins du millésime le plus récent. Les dissimilitudes entre les différentes années de récolte sont largement compensées par l'ajout de vins de réserve soigneusement sélectionnés, qui représentent environ 40% de l’assemblage final. Néanmoins, chaque édition de la Grande Cuvée de Krug a ses propres caractéristiques uniques, ce qui est dû au fait que sa composition varie d'une année à l'autre. Gustativement parlant, le champagne présente des notes de levure, de noisette, d'amande, de nougat, de miel, de sucre d'orge, de gelée de fruits, de pomme et d'agrumes. Le bouquet est caractérisé par des notes de massepain, de gingembre et de fleurs. Le champagne doit être conservé dans la cave à une température de 10 à 15 °C et se boire de préférence frais à 9-12 °C. La maison de vin recommande de combiner la Grande Cuvée avec des huîtres, des crevettes grillées, des plats indiens ou marocains, du gâteau aux carottes, de la tarte aux pommes, du gâteau au fromage, du jambon ibérique ou du parmesan.