

DRINKS.

Krug Grande Cuvée 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704393
Alcool	12.5%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Maison Krug, 5 Rue Coquebert, 51100 Reims, France
Marque	Krug
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	Min. 6 ans
Dégustation	Évoque des impressions de brioche, de pain grillé, d'amandes, de noisettes, de massepain, d'agrumes, de pommes, de poires, d'abricots, de miel, de minéraux, de sablé, de bois de chêne, de vanille, de crème et de pain d'épices.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier
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 déverse le moût de raisin d'environ 250 parcelles dans des fûts de chêne et le laisse fermenter pendant plusieurs semaines. Ensuite, le maître de chai Julie Cavié et son comité de dégustation entrent en scène: leur tâche est de composer une cuvée unique à partir des vins du millésime actuel, ainsi que de vins de réserve sélectionnés des années précédentes. Les dégustations se déroulent généralement en hiver et au printemps et donnent lieu à plusieurs centaines de commentaires. À la fin du mois d'avril, les nouvelles créations de champagne sont ensuite assemblées par le maître lui-même. La Grande Cuvée est le champagne de prestige de la Maison Krug: cette composition comprend plus de 120 vins issus de dix millésimes différents et est conservée en bouteille pendant six ans ou plus. Mais toutes les Grande Cuvée ne sont pas identiques: le numéro imprimé sur la bouteille indique de quelle édition il s'agit parmi les quelque 170 existantes. Chaque édition est basée sur les raisins du millésime le plus récent. Les différences entre les différentes années de récolte sont largement compensées par l'ajout de vins de réserve soigneusement sélectionnés. Dans l'assemblage final, ces vins de réserve représentent environ 40%. Néanmoins, chaque édition de Krug Grande Cuvée possède ses propres caractéristiques, ce qui est dû au fait que la composition varie d'une année à l'autre. En bouche, le champagne présente des notes de levure pâtissière, de noisette, d'amande, de nougat, de miel, de sucre d'orge, de gelée de fruits, de pomme et d'agrumes. Dans le bouquet, des tons de massepain, de gingembre et de fleurs transparaissent. Le champagne doit être conservé dans la cave à une température de 10-15°C et de préférence refroidi à 9-12°C avant d'être bu. La maison de vins recommande d'associer la Grande Cuvée de Krug à des huîtres, des crevettes grillées, des plats indiens ou marocains, un gâteau aux carottes, une tarte aux pommes, un gâteau au fromage, du jambon ibérique ou du parmesan.