

DRINKS.

Krug Clos du Mesnil Blanc de Blancs 2006 Champagne 75cl avec Caisse en Bois



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802892
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Maison Krug, 5 Rue Coquebert, 51100 Reims, France
Marque	Krug
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes de citron peu prononcés avec des notes de sucre d'orge et de fruits secs ainsi que des notes fraîches. En bouche, il est équilibré et intense avec des arômes de brioche, de madeleines, de meringue au citron et de tarte tatin avec des notes d'orange amère et d'épices. Longue finale avec des notes de gingembre confit.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	100 % Chardonnay issu d'un seul et même vignoble
L'emballage	in Holzkiste
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2006
En accord avec	entrées, Apéro, dessert, poissons & fruits de mer

Description

Le Krug Clos du Mesnil se présente comme un champagne très particulier puisqu'il est vinifié avec un seul cépage, le Chardonnay, issu d'un seul et même vignoble. Il s'étend au total sur 1,84 hectare, sur lequel on a la meilleure vue depuis l'église du village, située au cœur du Mesnil-sur-Oger et protégée par des remparts depuis l'année 1698. Ce village est d'ailleurs le plus connu pour son excellent Chardonnay. L'année 2006 a été plutôt chaude pour les champagnes, une longue période de sécheresse ayant été directement suivie de pluies massives en août. Les raisins de Chardonnay ont été récoltés entre le 14 et le 16 septembre, suffisamment riches pour remplir 14.973 bouteilles et 800 magnums. Celles-ci contiennent un champagne qui répond largement aux priorités de Joseph Krug, car les arômes se révèlent d'une pureté absolue dans le verre. Ses arômes ne sont pas seulement équilibrés et intenses, mais révèlent également des nuances de madeleines et de brioche avec des notes de meringue citronnée.