

Champagne Brut "Grande Cuvée" – Krug



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Francia
- Vitigno: Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir
- Miscela: 20 vini basi di oltre dieci anni diversi che sapientemente la Maison fa invecchiare e sostare nella splendide gallerie della cantina. La prevalenza di uve a bacca bianca denota la particolarità di questa eccellenza, lo Chardonnay della Côte des Blancs risulta assoluto protagonista, accompagnato da Pinot Noir e Pinot Meunier
- Vinificazione: Fermentazione in fusti di rovere con conservazione di vini delle annate precedenti in contenitori di acciaio, poi rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, chiamato Metodo Classico in Italia
- Affinamento: Almeno 72 mesi sui lieviti

IL VINO:

- Colore: Giallo dorato
- Profumo: Stupefacenti i sentori olfattivi, composti da profumi che ricordano il pane tostato, la nocciola, il torrone e la frutta in gelatina. Si potrebbe continuare la lista all'infinito, elencando anche: mele, frutta secca e mandorle, marzapane, spezie dolci e miele.
- Gusto: Al sorso è ricco ed eccezionalmente fresco, piccante e agrumato; elegante.