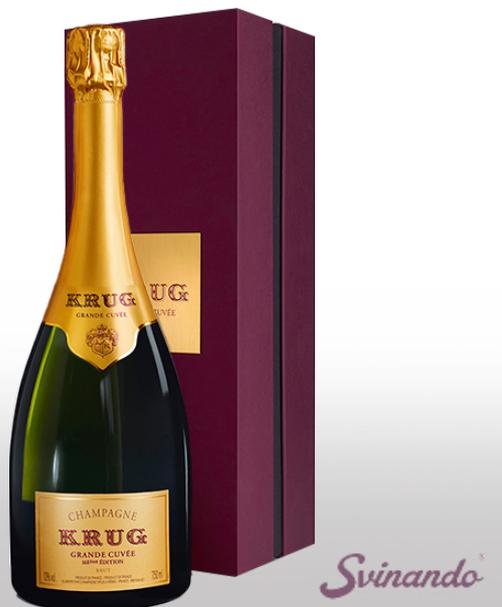




ACQUISTATO IL .....

**Champagne Krug Grande Cuvée 171ème Edition Coffret**

**Una sinfonia di profumi e sapori**



Krug Grande Cuvée 171a edizione è un assemblaggio di 131 vini di 12 diverse annate, il più giovane dei quali risale al 2015 mentre il più vecchio al 2000. Il riposo di circa sette anni nelle cantine Krug conferisce a questa Edizione un'espressione e un'eleganza notevoli. In tutto, sono stati necessari oltre vent'anni di attento savoir-faire per poter degustare questa Edizione di Krug Grande Cuvée, che rappresenta la 171a ricreazione dell'espressione più generosa dello Champagne. Krug Grande Cuvée 171a Edizione è stata composta con il raccolto del 2015, un'annata segnata da un calore senza precedenti e dalla siccità dalla fine del mese di maggio fino a metà agosto, rallentando lo sviluppo dei grappoli. Per fortuna, le piogge della seconda metà di agosto hanno permesso ai chicchi di crescere, con i raggi di sole e le temperature ragionevoli che hanno offerto le condizioni ottimali. La vendemmia si è svolta tra il 31 agosto e il 21 settembre, sotto la pioggia, con un'ottima eterogeneità tra i vari appezzamenti. Per creare questa Edizione di Krug Grande Cuvée, la Chef de Caves ha cercato di accentuare le variegata ed eleganti espressioni aromatiche dell'anno con vini di riserva da diversi appezzamenti e da 11 annate diverse. La cura dedicata ai vigneti e l'attenzione riservata da Krug alle proprietà uniche di ciascun terreno hanno permesso di ottenere la grande espressività di questa Edizione di Krug Grande Cuvée. In totale, i vini di riserva dell'ampia collezione della Maison costituiscono il 42% dell'assemblaggio definitivo, un contributo che apporta l'ampiezza e la rotondità irrinunciabili per ogni edizione di Krug Grande Cuvée. La composizione finale di questa bottiglia di Krug Grande Cuvée è 45% Pinot Noir, 37% Chardonnay e 18% Meunier.

C'è lo Champagne &hellip; E poi c'è Krug. Correva l'anno 1834 quando il giovane Joseph Krug, arriva in Francia per lavorare nelle cantine Jacquesson. Dopo meno di 10 anni, nel 1843, fonda la sua Maison con un obiettivo chiaro: produrre Champagne in grado di distinguersi non solo per la qualità ma anche per una personalità ben definita e riconoscibile. Indipendentemente dall'annata. Perché per "monsieur" Krug non c'era motivo per non produrre un grandissimo Champagne ogni anno. Il segreto era solo disporre di una grande quantità di vini di riserva, da miscelare con sapienza e maestria per ottenere, anno dopo anno, il migliore degli Champagne immaginabili. Indipendentemente dalle differenze climatiche. Nascono così le "Edition", da oltre 250 vigneti diversi e, spesso, oltre 150 vini di riserva, alcuni dei quali di più di 15 anni. Dal 1999, anche Krug la Maison fa parte del gruppo LVMH.

- La Vigna**
- Terreno** Champagne
- Esposizione** Francia Nord-Ovest
- Allevamento** Champagne
- Densità imp.** Champagne
- Il Vino**
- Tipologia**
- Provenienza** Francia
- Uve** Pinot Noir, Chardonnay e Meunier in proporzioni variabili
- Gradazione** 12.5%
- Temp. Servizio**
- Quando Berlo** Entro 5 anni da oggi
- Abbinamento** Aragosta
- Vinificazione** Champagne
- Sensazioni** Colore dorato, bollicine fini e vivaci, un'autentica promessa di piacere. Aromi di fiori appena sbocciati, frutta matura e secca, marzapane, pan pepato e agrumi. Note grigliate e sapori di pasta di mandole, mela cotogna, limone, limoncello e frutta secca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.