



KRUG VINTAGE BRUT 2006

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **DENOMINAZIONE:** Champagne AOC
- **VITIGNI:** Pinot Nero 40%, Chardonnay 39% e Pinot Meunier 21%
- **STATO/REGIONE:** Francia
- **GRADAZIONE:** 12.5%
- **FORMATO:** Bottiglia da 0,75 Lt.
- **VINIFICAZIONE:** è prodotto con il Metodo Champenoise, in Italia chiamato Metodo Classico, che prevede la rifermentazione in bottiglia e sboccatura.
- **AFFINAMENTO:** il processo di vinificazione è avvenuto in acciaio, con seconda fermentazione in bottiglia dove si è svolto l'affinamento sui lieviti per un minimo di 72 mesi.
- **COLORE:** nel calice lo champagne si presenta di un color oro delicato, brillante, con perlage fine e persistente.
- **PROFUMO:** all'olfatto si presenta elegante e intenso di fiori d'arancio e liquirizia, con un ampio bouquet di frutta rossa e gialla, assieme a un richiamo di biscotto e di cioccolato. Il sorso ammalia con un gioco infinito tra sapidità, freschezza, corpo e tensione.
- **GUSTO:** è uno champagne generoso, profondo, ricco e fresco con un'elevata persistenza aromatica sul finale. Svela note di torrone, frangipane, pasticcini, profumati agrumi e uno straordinario finale molto persistente che si chiude sul pompelmo rosa.
- **ABBINAMENTI:** può essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra. Grande l'abbinamento con un petto d'anatra in riduzione di aceto balsamico o delle capesante caramellate con verdure.



COME GUSTARLO

- **TEMP. IDEALE:** tra gli 8°C e i 10°C
- **BICCHIERE IDEALE:** il Ballon Flûte è ideale per champagne e spumanti prodotti con il Metodo Classico, infatti, questo particolare tipo di calice stretto con il fondo a punta favorisce l'effervescenza del vino (perlage) senza disperderlo.
- **QUANDO BERLO:** è uno champagne perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina. Puoi lasciarlo riposare in cantina anche oltre dieci anni.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il Krug Vintage Brut 2006 rappresenta lo stato dell'arte nelle cuvée della Maison Krug; tre uve provenienti da una sola vendemmia di rara eccellenza. È un Krug diverso rispetto alla "Grande Cuvée", perché è più equilibrato e completo. È l'interpretazione perfetta e inappellabile che Krug ha preparato per celebrare un'annata eccellente e irripetibile, una bollicina dalla personalità unica resa concreta con la commercializzazione di un prodotto che possiamo definire raro ed unico. Per la creazione del Krug "Vintage 2006" si parte dagli Chardonnay (35%) e da una struttura prominente del Pinot Noir (48%) unita all'eleganza ed equilibrio del Pinot Meunier (17%).

Per ottenere questo straordinario equilibrio e raffinatezza, il Krug Vintage 2006 è il risultato di oltre 12 anni di permanenza nelle cantine della Maison, durante i quali ha sviluppato l'armonia, la generosità e il fascino che lo contraddistinguono. Una cuvée perfetta per chi non ama i compromessi, si presenta ricco, preciso, complesso e appagante. Uno dei millesimati più intensi, sensazionali e romantici mai creati dalla Maison. Uno Champagne ai vertici del panorama mondiale.