

KRUG GRANDE CUVÉE

MOËT HENNESSY DIAGEO



Champagnes Type Brut sans année

Cette cuvée est née du rêve d'un homme, Joseph KRUG, qui souhaitait proposer chaque année le meilleur Champagne possible, indépendamment des aléas climatiques. Cette cuvée est chaque année la plus généreuse expression du Krug.

- Pinot noir
- Pinot meunier
- Chardonnay

Accords mets et vins

Ce Champagne s'accorde avec une multitude de mets, du plat le plus élémentaire, au plus sophistiqué.

Détails

Primeur : non

Bio : non

Packaging : carton de 6

Couleur : Blanc

Effervescent : oui

Degrès : 12 %

Contenance : 0,75 L

Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Dégustation

Robe : Dorée, fines bulles et plein de vivacité, prédisant ampleur et élégance

Nez : Sur les amandes, la brioche et le miel

Bouche : Notes de noisette, de nougat, de sucre d'orge ou encore de gelée de fruits et d'agrumes

Température de service : 9° à 12°

Caractéristiques

Cépage : Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay

HISTOIRE DU DOMAINE

Moët & Chandon, Krug, Veuve Clicquot, Hennessy, Château d'Yquem Autant de domaines mondialement reconnus dont les origines se confondent avec celles d'appellations et terroirs des vins et spiritueux les plus prestigieux. Qu'elles soient situées en Champagne, dans le Bordelais ou dans les régions viticoles les plus renommées, ces Maisons souvent séculaires cultivent un caractère unique et partagent une forte culture de l'excellence. Regroupés sous la direction de Moët Hennessy, les champagnes, spiritueux et vins d'exception du monde entier forment un ensemble de marques rares qui conjuguent héritage et innovation, authenticité et créativité. Diageo est un leader mondial des boissons alcoolisées avec une collection exceptionnelle de marques de spiritueux et de bières - une entreprise fondée sur les principes et les fondements posés par les géants de l'industrie.

