

# KRUG 25° EDIZIONE ROSÈ CHAMPAGNE

## VINO ROSATO

Questo Champagne si presenta con un color rosa incredibilmente delicato, promessa di eleganza. Al palato offre delicate note di miele, agrumi e frutta secca dal finale persistente, vivificate da una bollicina finissima.



**PRODUTTORE:** Maison Krug

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Rosato

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 41% Chardonnay, 51% Pinot Noir,  
8% Pinot Meunier

**AROMA:** Rosa canina, prosciutto stagionato, more,  
ribes rosso, peonia, pompelmo rosa

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ANNATA:** 2013

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si presta ad abbinamenti inediti. Per esempio, l'accostamento con acciughe di altissima qualità. La sapidità del pesce sublima gli aromi fruttati e la setosità dello Champagne, trasformando le acciughe in una sensazione vellutata. Perfetto con foie gras, agnello, carni bianche, selvaggina, cacciagione o pietanze speziate