

# CHAMPAGNE KRUG 169° EDIZIONE GRAN CUVÉE

## BOLLICINE

Un colore dorato, bollicine fini e vivaci, un'autentica promessa di piacere. Fresco, elegante e autenticamente primaverile con delicate note di lievito, esaltate da un finale lungo e persistente.



**PRODUTTORE:** Maison Krug

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 38% Chardonnay, 51% Pinot Noir,  
11% Pinot Meunier

**AROMA:** Fiori appena sbocciati, frutta matura,  
frutta secca, marzapane, pan pepato, agrumi,  
noccia, torrone, zucchero, miele, mandorle

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

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ANNATA:** 2013

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si presta ad una moltitudine di abbinamenti culinari, dai più semplici ai più ricercati, dal parmigiano stagionato al rombo al tartufo. Ottimo anche come aperitivo accompagnato da ostriche, scampi grigliati, pietanze indiane o marocchine. Servito con dolci come carrot cake, tarte tatin o cheese cake