Krug Rosé, lo champagne di Krug per San Valentino

krug-6c8edb14

Krug Rosé trae ispirazione dal sogno della quinta generazione della famiglia Krug di produrre uno Champagne rosé mai esistito prima e che si reinventasse ogni anno svelando un nuovo volto.

Krug Rosé affascina poiché a tavola sostituisce un buon vino rosso con un tocco di brio. Questo Champagne è un **delicato blend di vini dell'annata e vini di riserva selezionat**i fra l'ampia collezione della Maison, completato dal Pinot Noir macerato tradizionalmente che apporta corpo e note speziate. Il riposo di circa sette anni nelle cantine Krug conferisce al Krug Rosé **carattere ed eleganza raffinati**.

Come tutti gli Champagne della Maison **Krug**, Krug Rosé 25ème Édition **migliorerà con il passar del tempo**. La storia intera di ogni edizione è raccontata online, ed accessibile attraverso il **Krug iD**, le cui sei cifre sono riportate sull'etichetta.

La composizione finale consiste in un 45% di Pinot Noir, 30% di

Chardonnay e 25% di Meunier. Il taglio è quindi essenzialmente **costituito da un Pinot Noir macerato tradizionalmente**, che conferisce allo champagne un carattere speziato, nonché il colore e la struttura. Un invecchiamento di circa sette anni nelle cantine della Maison Krug definisce tutta la raffinata eleganza di Krug Rosé.

Krug Rosé, il più audace degli champagne Krug, è il **compagno ideale di avventure gastronomiche audaci per la festa di San Valentino**: sintesi perfetta di grazia, profondità e generosità, la cuvée esalterà tutti i piatti più gustosi, come farebbe un grande vino rosso. Questo Champagne è perfetto come accompagnamento di un foie gras, di un piatto di agnello, di selvaggina, di carne bianca, di cervo e persino di piatti speziati inebrianti.