

KRUG CLOS DU MESNIL

*La purezza di un unico appezzamento di
Chardonnay nell'arco di un anno.*

Questo vigneto di 1,84 ettari (4,5 acri) nella cui prossimità si erge la chiesa del borgo è protetto da muri di cinta dal lontano 1698. Si trova al cuore di Le Mesnil-sur-Oger, uno dei borghi più incantevoli e ricchi di Chardonnay della Champagne.

Krug Clos du Mesnil porta avanti l'animo anticonformista di Joseph Krug, fondatore della Maison Krug. È la dimostrazione dell'impegno della Maison nella creazione di champagne dalla qualità indiscutibile nel rispetto delle peculiarità di ogni vigneto, per trasformarne le uve in un vino unico. Questa arte richiede un'accurata degustazione delle uve prima della vendemmia e una meticolosa selezione dei frutti.

Inizialmente destinato a garantire un regolare approvvigionamento di vini Chardonnay per arricchire l'assemblaggio di Krug Grande Cuvée, il vigneto Clos du Mesnil di Krug ha rivelato anno dopo anno un carattere sempre più unico e affascinante.

Nel 1979 la vendemmia fu straordinaria al punto da spingere i fratelli Rémi e Henri Krug a produrre uno champagne creato esclusivamente con le uve di questo Clos e di quell'unica annata, presentato per la prima volta nel 1986.

Nato in un'epoca in cui lo Champagne era tradizionalmente prodotto tramite l'assemblaggio di più vini provenienti da appezzamenti diversi, Krug Clos du Mesnil offre uno Champagne di eccezionale eleganza ed equilibrio, che racconta la storia delle uve di questo appezzamento solo in annate molto speciali.

Krug Clos du Mesnil 2008 celebra l'estrema purezza di uno Chardonnay prodotto da un singolo appezzamento protetto da mura, il Clos du Mesnil - uno dei più bei terroir della regione - da un'unica varietà e una sola vendemmia, quella del 2008.

Cesellata ed elegante espressione del suo terroir, Krug Clos du Mesnil 2008 è il ventesimo champagne da questo appezzamento unico: il primo fu creato dalla vendemmia del 1979.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

A prima vista, sfoggia una chiara tonalità minerale dorata.

Al naso, aromi di agrumi con note leggermente tostate, madeleine all'arancia e la firma mentolata di questo piccolo appezzamento.

Al palato, sentori di agrumi in tutte le loro forme si aprono su buccia di pompelmo e sapori di agrumi maturi canditi con note di zucchero d'orzo e una deliziosa amarezza.

Questo champagne è elegante e cesellato, ma al tempo stesso setoso e generoso.