

KRUG ROSÉ

Champagne Rosé, per esperienze culinarie audaci

È così che prende vita la prima Édition di Krug Rosé, uno champagne unico che raggiunge un equilibrio sorprendente e che si muove tra raffinatezza e sostanza. Ogni anno, la Maison Krug presenta una nuova Édition di Krug Rosé.

Un sapiente assemblaggio di vini bianchi di base per conferire eleganza, note fruttate e una straordinaria freschezza, completati da Pinot Noir rossi macerati secondo la tradizione per donare struttura e toni speziati.

Creato a partire dalla vendemmia 2016, Krug Rosé 28^{ème} Édition è un assemblaggio di 32 vini di 6 diverse annate, il più giovane dei quali risale al 2016 mentre il più vecchio al 2010.

Nel complesso, i vini di riserva dell'ampia collezione della Maison costituiscono il 38% del blend definitivo di questa edizione di Krug Rosé.

La composizione finale di questa bottiglia di Krug Rosé è: 58% Pinot Noir, che include il 10% di Pinot Noir macerato secondo la tradizione, 25% Chardonnay e 17% Meunier.

“Questa Édition di Krug Rosé si compone intorno al raccolto del 2016, anno di condizioni meteo talmente contrastanti che diventa una caricatura del pendolo climatico. Una primavera estremamente bagnata, con il 70% di precipitazioni in più della norma tra aprile e giugno, rende difficile il lavoro nel vigneto aumentando l'incidenza delle malattie. Dalla fioritura in avanti si riscontra un tempo più clemente, che permette al vigneto di riprendersi e che si conclude con un'ondata di calore alla fine della maturazione. La maratona del raccolto si svolge dal 9 settembre al 2 ottobre, offrendo grappoli classici in buona salute e vini che traboccano di espressione e carattere, a prescindere dalla varietà e dall'origine.”