



Moët Hennessy
ITALIA

KRUG

CHAMPAGNE

La storia di Krug testimonia l'incredibile avventura di un visionario. Joseph Krug, il suo fondatore, seppe comprendere l'essenza stessa dello champagne: il puro piacere.

Trascendendo le aspettative della sua epoca, aspirò a offrire ai suoi clienti la massima espressione dello champagne, anno dopo anno, indipendentemente dalle incognite del clima.

Creando una vasta biblioteca di vini di riserva, **Joseph Krug fondò la prima Maison de Champagne, che ricrea ogni anno solo Cuvée de Prestige.** Dal 1843, anno della fondazione, sei generazioni della famiglia Krug hanno perpetuato la sua visione e arricchito il suo savoir-faire.

#KrugChampagne #KrugID

Grande Cuvée



IL SOGNO DEL
FONDATORE

KRUG GRANDE CUVÉE

La più generosa espressione dello champagne, ricreata ogni anno indipendentemente dalle variazioni climatiche.

Crus

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
in percentuali variabili.
Almeno 120 vini di 10 annate
diverse.

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Aromi di fiori appena sbocciati, agrumi,
frutta matura e secca.

Abbinamenti Gastronomici

Parmigiano stagionato, scampi alla griglia, tarte tatin.

Temperatura di Servizio

9-12°C

KRUG GRANDE CUVÉE



Krug Grande Cuvée*
Krug Grande Cuvée Coffret*
Krug Grande Cuvée Magnum*
Krug Grande Cuvée Magnum Coffret*



Krug Grande Cuvée Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

Rosé



L'ARTE DELLA
PROVOCAZIONE

KRUG ROSÉ

Sensuale, intenso e sempre estremamente raffinato, Krug Rosé è un deliberato atto di sfida al conformismo, è pura provocazione, è autentico piacere.

Crus

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
in percentuali variabili, con un 10%
di Pinot Noir vinificato in rosso.
Almeno 20 vini di 5 annate diverse.

Maturazione

Almeno 7 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Rosa canina, peonia, pompelmo rosa, accenni
floreali e di frutta secca.

Abbinamenti Gastronomici

Selvaggina, piatti speziati, foie gras.

Temperatura di Servizio

9-12°C

KRUG ROSÉ



Krug Rosé*
Krug Rosé Coffret*
Krug Rosé Magnum Coffret*



Krug Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

LA MUSICA
DI UN'ANNATA,
CATTURATA
DA KRUG

KRUG VINTAGE

L'interpretazione di un'annata dalla personalità unica, ottenuta dall'assemblaggio di vini provenienti esclusivamente da una sola vendemmia di rara eccellenza.

Vintage



Crus

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

Note di Degustazione

Note di torrone, frangipane, tarte tatin,
profumati agrumi.

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali variabili.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti aromatici e sughi ricchi, agnello al forno,
petto d'anatra con confit di verdure e agrumi.

Maturazione

Almeno 10 - 12 anni sui lieviti

Temperatura di Servizio

9-12°C

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

KRUG VINTAGE



Krug 2008*
Krug 2008 Coffret*
Krug 2006*
Krug 2006 Coffret*

IL LUSSO DEL
TEMPO

KRUG COLLECTION

La “seconda vita” offerta dal tempo ai Millesimati Krug eccezionali, fatta di sapori più complessi, rari e irripetibili.

Crus

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

Assemblaggio

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali variabili.

Maturazione

25 - 30 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Note di torta di prugne, cannella, crema pasticciera e panpepato accompagnano una freschezza travolgente.

Abbinamenti Gastronomici

Pollo al curry, formaggio Comté stagionato,
dessert a base di frutti autunnali.

Temperatura di Servizio

9-12°C



Collection

KRUG COLLECTION



Krug Collection 1988 Caisse Bois*

LA POESIA DELLA
PRECISIONE
E DEL PIACERE

KRUG CLOS DU MESNIL

L'eccezione alla regola dell'assemblaggio di Krug: uno champagne frutto non solo di un unico vitigno e di un'unica annata, ma anche di un singolo storico vigneto di soli 1,84 ettari.

Crus

Grand Cru Mesnil-sur-Oger

Assemblaggio

100% Chardonnay

Maturazione

Almeno 12 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Caramello, agrumi maturi e noci leggermente tostate, con un'eccezionale ampiezza e generosità.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce, frutti di mare, piatti di carne delicatamente speziati.

Temperatura di Servizio

9-12°C



Clos Du Mesnil

KRUG CLOS DU MESNIL



Krug Clos du Mesnil 2006 Caisse Bois*

KRUG CLOS D'AMBONNAY

Il gioiello più prezioso, un elogio al talento della famiglia Krug, capace di selezionare un minuscolo vigneto di 0,68 ettari con un terroir unico e speciale.

IL SOLISTA
PIÙ RARO



Crus

Grand Cru Ambonnay

Assemblaggio

100% Pinot Noir

Maturazione

Almeno 12 - 14 anni sui lieviti

Dosaggio e Abv

6 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Intensi aromi di tarte tatin, caramello e crema pasticciera con un finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici

Uova biologiche leggermente strapazzate con una grattugiata di tartufo nero, per un brunch all'aperto al sole con gli amici.

Temperatura di Servizio

9-12°C

Clos D'Ambonnay

KRUG CLOS D'AMBONNAY



Krug Clos d'Ambonnay 2002 Caisse Bois*