



## Krug Grande Cuvée

<b>Composición:</b>	<b>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</b>
<b>Procedencia:</b>	<b>Champagne, Reims, France</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>8-10° C.</b>

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- Un resplandeciente color dorado, un bouquet prodigiosamente expansivo y una textura casi cremosa.
- En boca, una explosión de sabores, a la vez suaves y maduros, frescos y delicados.
- Krug Grande Cuvée es la demostración suprema del arte del "assemblage" de Krug. Ninguna receta puede definir su compleja armonía, por lo que, cada año, la familia Krug trabaja partiendo únicamente del sabor y la memoria para recrear esta consumada mezcla de champagnes.
- La máxima expresión del estilo Krug. **MARIDAJE Y SERVICIO**
- Krug Grande Cuvée se combina perfectamente con los alimentos que no son demasiados ácidos o afrutados.
- Pescados, mariscos, carne blanca, postres o frutas exóticas, Krug Grande Cuvée está en armonía con una multitud de aromas, culturas, modas o momentos.