



# G.H. MUMM



Francia

## Champagne Cordon Rouge Champagne AOC



DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI

Dal 1876, la cuvée simbolo della Maison con il suo audace nastro rosso segna l'avvio di un momento memorabile: momenti felici con buoni amici. Frutto di una miscela che parte da una palette di 100 cru, il Mumm Cordon Rouge esprime la ricca diversità dei terroir della Champagne, sempre nello stile fresco e animato che è il simbolo del Pinot Noir, l'emblematica uva della Maison.

Realizzato da una ricca palette di oltre 120 cru, che rappresentano tutta la diversità della regione francese dello Champagne, il Mumm Cordon Rouge è la cuvée d'autore della Maison Mumm. Questo eccezionale Champagne brut miscela il vitigno simbolo di Mumm, il Pinot Noir della Montagne de Reims e dell'Aube, con lo Chardonnay della Côte des Blancs, del Sézannais, del Vitryat e dell'Aube e con il Meunier delle valli della Marne e dell'Ardre e della Montagne di Reims

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: pinot noir 45%, chardonnay 30 %, pinot meunier 25%

Colore: La tonalità giallo-oro, ravvivata da un delicato flusso di fini bollicine, estende un frizzante invito a bere il primo sorso

Gusto: Prima impressione: una sensazione di freschezza, con note rotonde e squisite. Sugosi profumi di succulenti frutti bianchi e gialli seducono con note di litchi, ananas, croccante. Aromi appetitosi di pasticceria (lievito, brioche) intensificano l'attesa.

Profumo: La freschezza animata e l'energia esuberante eccitano il palato. Complesso e perfettamente equilibrato, il vino rivela gusti rotondi ed eleganti di frutta e caramello. Il potente finale è cremoso ed effervescente allo stesso tempo.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Antipasti di terra, Compagno ideale di antipasti di mare come di terra e stuzzichini vari. Da provare anche con il petto d'anatra affumicato.

