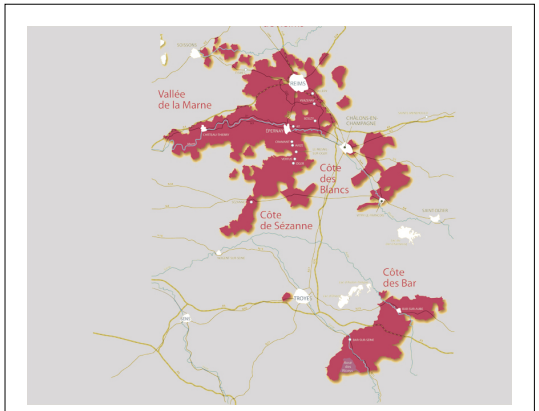
Mumm Brut Cordon Rouge

AOP CHAMPAGNE

FOURNISSEUR :
Champagne G.H. Mumm



TERROIR : Situé parmi les 8 grands crus les plus réputés du vignoble champenois.

CEPAGE : Pinot Noir (45%), Chardonnay (30%) et Pinot Meunier (25%).

VINIFICATION / ELEVAGE : Méthode Champenoise.

MISE EN BOUTEILLE : Par la Maison de Champagne G.H. MUMM

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur	Robe jaune doré, aux reflets de jade. Bulles fines, élégantes et abondantes.
Arômes	Nez d'arômes de citron et de pamplemousse associés à la richesse de fruits charnus.
Saveurs	Bouche fruitée avec une pointe de caramel. Fine acidité, mousse riche et longueur remarquable.

CONTENANT	CENTILITRAGE	COLIS	REFERENCE
Bouteille	75	6	700048
Bouteille	75	6	211105
Bouteille	150	3	211110

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Viandes rouges grillées,Viandes blanches grillées,Poissons grillés,Mélanges salés,Amuse-bouches

Température de service : 8 - 10°C

CARTE DES VINS

Champagne AOP Mumm Brut Cordon Rouge
La cuvée Mumm Cordon Rouge étonne par sa fraîcheur et son intensité irréprochable.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.