

MUMM BRUT CORDON ROUGE

- LA CUVÉE SIGNATURE DE LA MAISON
- RICHESSE FRUITÉE ET NOTE DE PRALINE

#MUMMPLACE
@GHMUMM

www.mumm.com
www.digitalpressroom.mumm.com



Mumm Brut Cordon Rouge est la cuvée signature de la Maison Mumm. Elle doit son nom à son célèbre cordon; le ruban rouge de la Légion d'Honneur – la plus haute décoration civile française – qui orne chaque bouteille depuis 1876.

MAÎTRISER LES ASSEMBLAGES

Le Pinot Noir, cépage signature de la Maison, définit la personnalité de Mumm Brut Cordon Rouge. Représentant 45 % de l'assemblage, il en est le moteur et lui offre une puissance ainsi qu'une structure qui contrastent avec la fraîcheur et l'élégance du Chardonnay (30 %).

Ces deux éléments à la fois contradictoires et complémentaires sont équilibrés par la douceur et le fruité du Pinot Meunier (25 %), et révélés par l'ajout de vins de réserve (jusqu'à 30 %) en gage de cohérence.

L'étape finale du dégorgement est réalisée avec un dosage de 8 g/L qui rafraîchit la cuvée.

LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE

LA ROBE : dans une robe jaune, limpide et brillante, des bulles fines témoignent de l'élégance et de la dynamique du champagne.

LES ARÔMES : porté par le Pinot Noir, Mumm Brut Cordon Rouge révèle des arômes de fruits frais à chair blanche et jaune, avec des touches de litchi, d'ananas et de praline.

LE GOÛT : la fraîcheur se révèle en bouche et témoigne de la complexité du vin. Le palais est parfaitement équilibré, avec des saveurs de fruits frais et des notes rondes de caramel qui prolongent l'intensité en bouche.

RÉVÉLER LES SAVEURS DE DÉGUSTATION

Mumm Cordon Rouge est un champagne brut qui s'apprécie dès l'apéritif.

À table, il se marie autant avec les saveurs fondantes d'un foie de veau poêlé qu'avec les saveurs contrastés d'une fondue d'escargots ou des arômes iodés d'une glace aux huîtres.