

# MUMM GRAND CORDON

► UNE CUVÉE AU DESIGN INNOVANT

► AUDACE ET FRAÎCHEUR AUTOUR DE NOTES DE FRUITS MÛRS INTENSES, DE VANILLE ET DE CAMEL



#MUMMPLACE  
@GHMUMM

www.mumm.com  
digitalpressroom.com



POUR LES PIONNIERS DU GOÛT ET LES AVENTURIERS DE LA GASTRONOMIE, ESSAYEZ :  
La Pomme d'amour sucrée-salée : pomme / boudin blanc

**Mumm Grand Cordon est la cuvée emblématique signature de la maison. Elle rend hommage au passé, mais à travers une réinterprétation tournée vers le futur.**

En rupture avec les conventions, la nouvelle bouteille innovante de Mumm Grand Cordon est le fruit du dynamisme combiné du chef de caves Didier Mariotti et du designer Ross Lovegrove. Leur rencontre créative a donné lieu à une forme œnologique optimale dont le col élancé, réduisant la quantité d'air, accompagne l'épanouissement des arômes.

Visuellement, cette bouteille est unique. Le ruban rouge incrusté dans l'épaisseur du flacon à la place de l'étiquette traditionnelle revisite le célèbre cordon rouge emblématique de la Maison de manière avant-gardiste.

## MAÎTRISER LES ASSEMBLAGES

Le savoir-faire de Mumm a donné vie à la cuvée Mumm Grand Cordon. Cette expression ultime du style de la Maison est portée par le cépage de pinot noir signature de Mumm, prédominant dans l'assemblage. C'est l'âme de la Maison que le chef de caves Didier Mariotti exprime dans la création de Grand Cordon : il a fait son choix parmi 300 vins de base – des pinots noirs, chardonnays et pinots meuniers issus de plus d'une centaine de crus différents afin de garantir qualité et cohérence.

Les vins de réserve confèrent du panache à l'assemblage final en rehaussant sa profondeur et sa complexité.

Un dosage minimal de seulement 8 grammes par litre garantit l'intensité du pinot noir.

Plus étroit et plus allongé que celui d'un flacon champenois traditionnel, le col de la bouteille de Mumm Grand Cordon permet d'accompagner l'épanouissement des arômes. Cette forme offre également la possibilité, pour ceux qui souhaiteraient conserver un peu plus longtemps cette cuvée, de la laisser gagner en complexité et en plénitude.

## LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE

**LA ROBE** : des bulles fines et une robe dorée brillante témoignent de la vivacité de ce champagne.

**LES ARÔMES** : de délicieux arômes de pêche, d'abricot et d'ananas à maturité tombent en cascade du col de la bouteille, suivis de notes de vanille et de caramel, de levure, de fruits secs et de miel.

**LE GOÛT** : dès la première gorgée, Mumm Grand Cordon déploie des saveurs intenses et complexes de fruits frais et de caramel qui se prolongent jusque dans une longue finale persistante.

## RÉVÉLER LES SAVEURS DE DÉGUSTATION

Mumm Grand Cordon se marie aux saveurs des viandes blanches ou accompagne en délicatesse les poissons : le rouget, la lotte ou encore le turbo accompagné de copeaux de foie gras cru, de fleur de sel ou de poivre de Timut.