

RS
MAISON MUMM
CHAMPAGNE
RV

BLANC DE BLANCS Millesimé

« Cramant signifie « mont de craie ». De la minéralité de ce sol émane la fraîcheur de notre Blanc de Blancs. Ce champagne est destiné à ceux qui recherchent cette pureté si difficile à atteindre. Incisif, son attaque est franche, ses bulles fines et son plaisir instantané. »

Didier Mariotti, Chef de caves de la Maison Mumm



RSRV Blanc de Blancs 2012 est élaboré exclusivement à partir de Chardonnay récolté à Cramant, l'un des dix-sept villages de Champagne classés Grands Crus. Situé au cœur de la Côte des Blancs, ce vignoble, propriété de la Maison Mumm depuis 1882, offre des conditions climatiques idéales et un sol crayeux qui ajoutent de la fraîcheur à la délicatesse du Chardonnay.

Maîtriser les assemblages

La vendange fut tardive en 2012, avec des raisins mûrs et de très bonne qualité. Le millésime est riche en sucre, révélant un vin à la fois crémeux et vif.

La pression est volontairement abaissée par rapport aux autres champagnes à 4,5 bars. Combinée à un dosage bas à 6 g/L et à un vieillissement en cave de trois ans minimum, cette faible pression permet au vin d'exprimer tout son caractère minéral et son effervescence subtile. Produité en quantité limitée, RSRV Blanc de Blancs se distingue par une bouteille au col fin permettant une évolution plus lente du vin et une plus longue conservation.

Le plaisir de la découverte

La robe : La robe est claire et lumineuse ; les bulles sont légères et délicates.

Les arômes : Le vin dévoile des notes de fleurs fraîches, de citron, de fruits frais.

Le goût : L'attaque en bouche est très fine, accompagnée d'une minéralité subtile. Elle est suivie d'une grande onctuosité puis d'une note finale riche et expressive.

Révéler les saveurs de dégustation

RSRV Blanc de Blancs se marie parfaitement à des fruits de mer et des poissons : huîtres, homard accompagné de légumes printaniers, sushis ou carpaccio de coquilles Saint-Jacques..