

RS
MAISON MUMM
CHAMPAGNE
RV

BLANC DE NOIRS Millésimé

« RSRV Blanc de Noirs est une cuvée puissante qui révèle la forte personnalité du Pinot Noir de Verzenay. Fort de ses arômes briochés et toastés, ce champagne se libère en bouche avec une longue intensité. »

Didier Mariotti, Chef de caves de la Maison Mumm



Cette cuvée est élaborée à partir de Pinot Noir de Verzenay, l'un des dix-sept villages champenois classés Grands Crus. Ce vignoble, exposé au Nord de la Montagne de Reims, est doté d'une grande typicité et d'une belle minéralité. Ces deux qualités réunies produisent un Pinot Noir franc et puissant, qui apporte de l'élégance et de la complexité aromatique au vin.

Maîtriser les assemblages

RSRV Blanc de Noirs est produit en quantité limitée quand la vendange est jugée exceptionnelle, comme ce fut le cas en 2008.

L'équilibre acidité/sucre est parfait, gage d'un millésime d'excellente qualité.

Le vin vieillit au minimum six ans en caves afin de développer sa structure et sa richesse aromatique, avant d'être faiblement dosé (6grammes de sucre par litre) pour révéler toute sa finesse. La bouteille RSRV Blanc de Noirs se distingue par un col fin qui permet une évolution plus lente du vin et une conservation plus longue.

Le plaisir de la découverte

La robe : la robe est jaune et parcourue de reflets dorés.

Les arômes : les fruits secs, le nougat et le café se mêlent à la douceur de la vanille.

Le goût : la bouche est d'une belle longueur et s'épanouit sur des arômes de fruits jaunes, enrichis de notes de nougat et de miel.

Révéler les saveurs de dégustation

Ce vin peut être accompagné d'un vieux comté, de fruits secs ou d'amandes fumées. Il s'accorde également avec une entrée légère et marine, un poisson en croûte de sel ou une viande blanche.