

RS
MAISON MUMM
CHAMPAGNE
RV

CUVÉE 4.5

« La cuvée 4.5 est la quintessence de 5 terroirs historiques de notre Maison. Un vin raffiné, d'une complexité harmonieuse, dont émanent puissance, fraîcheur et richesse. »

Didier Mariotti, Chef de caves de la Maison Mumm



La Cuvée 4.5 est un hommage au prestige et à la diversité des différents terroirs de Champagne classés Grands Crus acquis par la Maison Mumm depuis 1840 : Verzenay, Bouzy, Aÿ, Avize et Cramant.

Maîtriser les assemblages

Le Chef de caves de la Maison Mumm, Didier Mariotti, a développé un assemblage unique pour cette cuvée qui réunit les Chardonnays (40 %) et les Pinots Noirs (60 %) issus de terroirs de la Maison Mumm classés Grands Crus. Minéral, franc, vif, le Pinot Noir de Verzenay confère au vin des arômes frais, généreux et fruités ; tandis que les Pinots Noirs d'Aÿ et Bouzy, vignobles exposés au sud, apportent puissance en bouche et vinosité.

Le Chardonnay de Cramant donne un vin élégant et généreux, aux notes fruitées et acidulées d'agrumes, qui se marie parfaitement au Chardonnay franc et vif d'Avize. Pour créer la Cuvée 4.5, ces raisins sont pressés et vinifiés séparément, avant d'être assemblés avec des vins de réserves (20 %). La liqueur de dosage, touche finale de la cuvée, est issue des mêmes Grands Crus. Vieilli quatre ans en caves et issu de cinq Grands Crus, ce champagne tire

son nom de ses caractéristiques : Cuvée 4.5. Produit en quantité limitée, RSRV Cuvée 4.5 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 jaune avec des reflets dorés. Le vin se révèle complexe, gourmand et riche.

Les arômes : le premier nez s'exprime sur des notes fraîches de fruits jaunes et blancs. Il s'ouvre ensuite sur de la marmelade de fruits, du miel, du nougat et de la vanille, ainsi qu'une pointe de torréfaction et de moka.

Le goût : L'attaque en bouche, franche et vive, cède ensuite la place à la rondeur qui s'installe progressivement.

Révéler les saveurs de dégustation

L'élégance et la complexité de la Cuvée 4.5 lui permettent d'être associée aussi bien à un turbot avec une sauce crémeuse qu'à de l'agneau avec des girolles

Références	Prix Unitaire HT	Quantité Souhaitée	Total HT
RSRV Cuvée 4.5 - 75cl			- €
RSRV Cuvée 4.5 - 75cl (sous étui)			- €
Envoi Multi-adresses			- €
Personnalisation			- €
Total HT Avec Livraison			- €

*Sous réserve de disponibilité. Commande par caisse de 6 bouteilles. Tarif à titre indicatif. Images non contractuelles.