

REIMS  
FRANCE  
1827

**R S**

MAISON MUMM  
CHAMPAGNE

**R V**

## ROSÉ FOUJITA

« La cuvée Rosé Foujita est un vin racé dont la bouche est élégante et harmonieuse. Teinté de notes de fruits rouges et d'arômes plus subtils tels que l'orange sanguine, ce champagne rosé sublimerait les meilleurs moments. »

*Didier Mariotti, Chef de caves de la Maison Mumm*



Assemblage de six Grands Crus issus de terroirs acquis par la Maison Mumm depuis 1840, RSRV Rosé Foujita est orné la rose peinte pour la Maison en 1957 par Léonard Foujita, célèbre peintre japonais et ami de la Maison Mumm.

### Maîtriser les assemblages

Rosé Foujita est un assemblage de six Grands Crus créé par le Chef de caves de la Maison Mumm, Didier Mariotti. Il s'agit d'un assemblage de Chardonnays (30 %) de Cramant et d'Avize, de Pinots Noirs (70 %) d'Aÿ, Bouzy et Verzenay, auquel vient s'ajouter du vin rouge d'Ambonnay, terroir lui aussi classé Grand Cru. L'ajout d'Ambonnay confère à cet assemblage de la rondeur, de la puissance en bouche, ainsi que des arômes de fruits rouges et noirs.

Les raisins sont tous pressés et vinifiés séparément, avant d'être assemblés avec des vins de réserves (30 %). Le vin est ensuite vieilli en caves pendant quatre ans. La liqueur de dosage, touche finale de la cuvée, est issue exclusivement de Grands Crus utilisés pour l'assemblage.

Produit en quantité limitée, RSRV Rosé Foujita 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 rose intense avec des reflets saumon.

**Les arômes :** Le vin exprime richesse et puissance ; les arômes pâtisseries de vanille et brioche se mêlent aux notes de fruits rouges mûrs, de grenadine et de coulis de fraise.

**Le goût :** La bouche est ronde et vineuse, avec une note finale en tension aux arômes de fruits rouges.

### Révéler les saveurs de dégustation

La richesse du Rosé Foujita lui permet d'être associé avec des nombreux mets : viandes rouges grillées, saumon mariné aux aïelles ou encore un bavarois crémeux aux fruits rouges.