

# G.H. MUMMM

---

## A.O.C. Champagne

En 1882, la Casa G.H.MUMMM adquirió viñedos en Cramant, una de las mejores áreas de Côte des Blancs. En su suelo calcáreo, las uvas Chardonnay se desarrollan tan bien que resulta posible elaborar vino de una única variedad. Nacido de una única variedad y de un único viñedo, durante mucho tiempo la añada se reservaba para los amigos de la Casa. Siguiendo el protocolo de la época, se entregaba en persona, acompañado de una tarjeta de visita cuidadosamente doblada en una de sus esquinas.



## MUMMM BLANC DE BLANCS

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIETADES

100% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Como pura expresión de un terruño destilada a través del saber hacer de la Casa, este vino es realmente singular. Elaborado con una única variedad de uva procedente de un único viñedo, también perpetúa la tradición del champagne «demi-mousse». Se trata de un tipo de champagne que presenta una delicada efervescencia, ya que su presión es inferior a la de otros champagnes (4,5 bares). El reducido dosaje (6g/l) respeta su pureza mineral.

### FICHA DE CATA

Color puro, luminoso, espumoso con burbujas finas y delicadas. En nariz notas acarameladas, frutos secos y anisados a pesar de su corta crianza. En boca bien graso, con incluso cierta opulencia diría yo, sin la acidez cortante que suelen tener los "blanc de blancs" pero suficiente para dar ese punto de alegría que le conviene a cualquier vino.

### MARIDAJE

Según una antigua costumbre, este vino debe ser ofrecido en persona y compartirse en señal de amistad, en el aperitivo, acompañando una fuente de marisco o con un plato de sushi.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)