

# G.H. MUMM

## A.O.C. Champagne

Además de ser el tercer champagne más vendido del mundo –y el que se descorcha en todos los podios de la Fórmula Uno– Cordon Rouge es un ejemplo del buen hacer de la casa G.H. Mumm, que con una producción rigurosa atiende con el mismo rigor cualitativo los champagnes de toda su gama. Así, Cordon Rouge es valor seguro que satisface por igual a los que se inician en el universo del espumoso más célebre del mundo y a los aficionados más exigentes.



## MUMM CORDON ROUGE BRUT

### FORMATOS

**0,35 L**

**0,75 L**

### VARIEDADES

45% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 25% Pinot Meunier.

### ELABORACIÓN

Cada etapa del largo y delicado proceso de elaboración de esta cuvée determina su calidad y perfección. Las cepas, los crus, se prensan y vinifican por separado con fermentación y maloláctica y un proceso de micro oxigenación en depósito de acero inoxidable para obtener una vasta gama de aromas y sensaciones capaces de expresar la identidad de cada viñedo. A continuación se mezclan con gran cuidado vinos del mismo año a los cuales se añaden entre un 25 y un 30% de vinos de reserva, conservados durante un máximo de cuatro años, para aportar complejidad y una mayor profundidad a la mezcla final. La Cuvée G.H Mumm Cordon Rouge reposa en bodega sobre rimas 30 meses, más del doble de tiempo que el determinado por el consejo regulador. Por último, el licor de expedición dosificado con tan sólo 8 g/l de azúcar permite a la cuvée desarrollar toda su personalidad y mantenerse fiel al estilo de G.H Mumm.

### FICHA DE CATA

De color amarillo dorado pálido. Abundante burbuja fina y elegante. La nariz revela aromas iniciales de fruta fresca madura (melocotones blancos y amarillos , albaricoques ) , notas tropicales ( lichi y piña) . A continuación, se abre con una fragancia de vainilla antes de desarrollar notas de caramelo, pan rallado y levadura , que culmina con aromas de frutos secos y miel. En boca es una explosión de frescor , seguido por una fuerte persistencia. Los complejos aromas de fruta fresca y caramelo perpetúan la intensidad.

### MARIDAJE

Aperitivo y acompañamiento de pescados y de carnes blancas, o bien con un chuletón de ternera, una ensalada mixta o un plato de charcutería fina (jamón ibérico, muslitos de pato, foie gras).

ASEUNIV, S.L.

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

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