

G.H. MUMM

A.O.C. Champagne

El Mumm Rosé nació en 1957, originalmente con el nombre de Cordon Rosé y con una rosa del artista japonés Léonard Foujita como emblema. Es un champagne fresco, equilibrado e intenso, con un sutil apunte de frutos rojos en su expresión aromática. Tiene la calidad que caracteriza a todas las cuvées de la Maison G.H. Mumm y resulta un acompañamiento ideal para cocinas exóticas y especiadas.



MUMM CORDON ROUGE ROSÉ

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

60% Pinot Noir, 22% Chardonnay, 18% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

La cuvée G.H. Mumm Rosé se elabora siguiendo los métodos tradicionales de mezclado de champagnes rosados de la región. El proceso consiste en combinar muy hábilmente el vino tinto con una base de champagnes antes de la toma de espuma. De esta forma se asegura la consistencia del color, el aroma y el sabor de G.H. Mumm Rosé. Pero, para conseguir que el estilo de este espumoso rosado perdure es necesario que el Chef De Cave anticipe cómo evolucionará la cuvée durante el envejecimiento. El dosaje final, mantenido meticulosamente a 6g/l, hace de esta cuvée un champagne brut fresco, equilibrado e intenso.

FICHA DE CATA

De color rosa salmón pálido con reflejos anaranjado claro. Burbujas abundantes que explotan para crear una corona elegante y muy animada. Los aromas iniciales a frutos rojos y pomelo rosa, dominados por toques aromáticos a frutas frescas tales como la fresa, la cereza o la grosella evolucionan hacia ligeras notas perfumadas de caramelo avainillado que recuerdan de forma sutil al G.H. Mumm Cordon Rouge. En boca da un golpe vital y muy dinámico en el que destacan los aromas a frutos rojos que confieren a esta cuvée un sabor fresco y elegante a la vez que fino y sutil.

MARIDAJE

La mejor forma de degustar este delicioso champagne es servido con un punto más de frío como aperitivo. Aunque tradicionalmente este vino se asocia a los postres confeccionados a base de frutos rojos (carlotas, sorbetes) y a los bizcochos rosas de Reims, su carácter brut lo convierten en un acompañamiento perfecto durante toda la comida. En particular reevalza los sabores de platos elaborados con productos del mar, como pueden ser unos langostinos a la plancha o un salón marinado, y de otros más exóticos como el tajine.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com