



Mumm Le Rosé, Non Mill, A.O.P Champagne Brut Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut Rosé**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

9°

Robe

Une robe saumon pâle aux subtils reflets orangés, parcourue d'une fine effervescence soutenue.

Nez

Arômes de fruits rouges et de pamplemousses roses, dominés par les petits fruits frais tels que la fraise, la cerise, la groseille sur des notes légères de caramel vanillé.

Bouche

Une sensation pleine de vivacité et de fraîcheur aromatique marque instantanément le palais. La structure du vin est élégante, avec des nuances de fruits d'été. La finale, d'une belle longueur, est équilibrée par la douceur des fruits rouges.

Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Crustacés, Dessert

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Mumm Le Rosé

Les origines sont allemandes car la famille de Georges Hermann Mumm, créateur de la marque, était dans le vin rhénan et son négoce. Aujourd'hui, Mumm, propriété du groupe Pernod-Ricard, possède 218 hectares situés principalement dans les Grands Crus Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Avize, Cramant et Mailly-Champagne, pour un classement moyen de 98% sur l'échelle des Crus. Ces vignes couvrant le quart des besoins, la marque achète le reste de ses raisins auprès de vignerons fidèles et qui entretiennent un lien étroit avec la maison, participant eux aussi au style et à la philosophie Mumm. Dans le désordre, citons aussi les 25 km de caves pour les 25 millions de bouteilles entreposées, l'artiste Kalas qui a conçu la maison des Champagnes Mumm à Reims ou encore la chapelle qui se trouve dans les jardins, œuvre de Foujita. Concluons par le symbole de la maison, le cordon rouge qui ceint les bouteilles depuis 1876, en hommage à la Légion d'Honneur. Il est si emblématique qu'avec Mumm, on ne boit pas du champagne mais du Cordon Rouge.



Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.