



Pernod Ricard Sweden

Mousserande - Champagne

Mumm Millésimé 2013

Mumm Millésimé 2013 är en överraskande och intensiv champagne. Årstidens speciella väderförhållanden gav druvor av exceptionell kvalitet och ett årgångsvin med en unik palett och explosiva smaker. I linje med husets filosofi används till största delen druvsorten Pinot Noir, 70%, vilket ger vinet ryggrad. Champagnen har vilat på jästfällningen i sex år.

Färg

Ljusgul färg.

Doft

Nyanserad doft med inslag av päron, citrusskal, hasselnötter och brioche.

Smak

Torr, balanserad, mycket frisk och generös med inslag av citrusskal, päron, hasselnötter och rostat bröd.

Passar till

Aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling i "fine dining" stil. Kombinera gärna Mumm Millésimé med svamprisotto, kalv med svart tryffel.

Land

Frankrike

Region

Champagne

Druva

Pinot noir, 70%, chardonnay, 30%

Alkoholhalt

12.5%

Årgång

2013



ART. NR77153
VOLYM 750 ml
PRIS 479 SEK

G.H. Mumm, startades 1827 och ligger i Reims, mitt i hjärtat av Champagne. Alltsedan starten har mottot varit "Only the best". GH Mumm äger över 218 hektar, rankad 98% på kvalitetsskalan varav 170 hektar är Grand Cru lägen som Ay, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Avize och Cramant.

1876 adderas flaskorna med Cuvée Brut av ett rött sidenband för att hedra de som fått den högsta av franska utmärkelser, Ordre Royal et Militaire de Saint Louis och Grand Cordon de la Légion d'Honneur. Detta etablerade Maison MUMM som ambassadör för champagne och flaskan syns bland annat i målningar av Utrillo och Foujita, i filmer samt i serietidningen Tintin.

1900 introducerades Cordon Rouge på den engelska marknaden, och är än idag officiell leverantör av champagne till Queen Elizabeth II.