

DRINKS.

MUMM Rosé Champagne 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705003
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Reims
Embouteilleur	Maison Mumm Reims, 34 Rue du Champ de Mars, 51100 Reims, Frankreich
Marque	Mumm
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Arômes de baies, de vanille, d'agrumes et de cerise avec une fraîcheur puissante suivie d'une longue finale.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de 60% de Pinot Noir, 22% de Chardonnay et 18% de Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------------	-------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	Apéro, dessert, poissons & fruits de mer
-------------------	---

Description

La société G.H.Mumm a été fondée par trois frères allemands, Gottlieb, Jacobus et Philipp Mumm, et Friedrich Giesler. Aujourd'hui, le champagne de la maison Mumm, dont l'étiquette distinctive est ornée d'une bannière rouge, se trouve sur les étagères du monde entier. Les raisins destinés au MUMM proviennent principalement des sites de Grand Cru et de Premier Cru des villages environnants comme Bouzy, Verzenay et Les Riceys. Il est également composé d'excellents raisins de Pinot Noir. Le Rosé MUMM, qui est composé d'environ 77 crus, est produit selon la "Méthode Champenoise" classique, c'est-à-dire vis une fermentation en bouteilles.