

DRINKS.

MUMM Grand Cordon Rosé 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800056
Alcool	12%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Maison Mumm Reims, 34 Rue du Champ de Mars, 51100 Reims, France
Marque	Mumm
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez est élégant avec des arômes de baies confites, des notes intenses de fraise et de groseille ainsi que des notes épicées légèrement sucrées. En bouche, une structure élégante avec des arômes de fruits d'été frais. Longue finale avec des notes de baies.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	60% Pinot Noir, 22% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

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

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

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

Description

Les frères Gottlieb, Jacobus et Phillipp Mumm ont fondé la cave de champagne française en 1827 à Reims. Suite à des désaccords au sein de la famille, l'entreprise se scinde en G.H. Mumm & Co KG et Jules Mumm & Co, pour être à nouveau réunie environ 60 ans plus tard par le rachat de la marque Jules Mumm. Après les troubles de la Première Guerre mondiale, il y eut à nouveau deux caves Mumm : une maison de champagne à Reims et une cave de vins mousseux à Francfort. Enfin, les années 70 marquent le début de l'ère des grands rachats d'entreprises ; dans ce cas, c'est le groupe canadien Seagram qui s'intéresse au vin mousseux franco-allemand. En 1981, le premier spot télévisé pour Mumm a été diffusé sur les écrans et jusqu'à aujourd'hui, les campagnes publicitaires à grande échelle continuent de faire parler d'elles. Mais la marque n'est pas seulement devenue mondialement connue grâce à la publicité - jusqu'en 2017, les champagnes étaient "secoués" lors des cérémonies de remise des prix de la Formule 1. Depuis 2001, le champagne Mumm appartient au groupe Pernod Ricard, tandis que les marques de vin mousseux Mumm et Jules Mumm ont été reprises par Rotkäppchen. Les raisins utilisés pour le Grand Cordon Rosé proviennent en grande partie de Grands Crus et de Premiers Crus des villages environnants, comme Bouzy, Verzenay et Les Riceys. On y trouve surtout d'excellents raisins de Pinot Noir. Le MUMM Rosé, composé d'environ 77 Crus, est élaboré selon la "Méthode Champenois" classique, c'est-à-dire la fermentation en bouteille.