

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia | Selezione Champagne

Mumm Grand Cordon

Spumante metodo classico, Pinot Nero, Pinot Meunier,
Chardonnay



MUMM GRAND CORDON

Vino bianco, Altri formati

Codice 84303

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo classico

Colore Bianco

Territorio Champagne

Vitigni Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Formato

Altri formati

Vitigni Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Vinificazione Incarnazione dello stile della Maison, il Mumm Grand Cordon esprime tutte le sfumature del vitigno Pinot Noir della regione francese dello Champagne. La miscela comprende più di 100 cru, per un vino audace e ricco che sa bilanciare sottilmente la forza e la struttura del Pinot Noir, l'eleganza e la mineralità dello Chardonnay e le caratteristiche fruttate del Meunier. Una parte dei vini di riserva di questa cuvée viene invecchiata in tini di rovere, per raggiungere una complessità aromatica ancora maggiore.

Vista Colore dorato dalla seducente brillantezza, animato da un flusso esuberante di bolle piccole e persistenti.

Olfatto All'olfatto, è espressivo e tonificante, con note di pesche, albicocche e ananas maturi che emanano dal bicchiere. Nella ricchezza e complessità degli aromi si ritrovano tocchi di vaniglia, pasticceria, frutta secca, lievito e miele.

Gusto Ogni sorso di questo Champagne strutturato e vinoso sprigiona sapori intensi e complessi di frutta fresca, prima di avviare un lungo finale che è potente e fresco nel contempo.

Temperatura di servizio 4°-6°

Altre informazioni

La rivoluzionaria bottiglia di Mumm Grand Cordon rende omaggio al passato con uno spirito che guarda al futuro: l'iconico nastro rosso è stato infatti scolpito, tramite una prodezza tecnica, direttamente sul vetro.