ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut "Grand Cordon" Mumm Magnum



Moderno ed elegante

Moderno ed elegante. Non si può descrivere altrimenti questo Champagne "Grand Cordon", prezioso Brut proposto da G.H. Mumm. Elegante fin dalla bottiglia, finemente decorata con la iconica fascia rossa che identifica tutte le bottiglia della storica Maison di Reims. Fresco e fruttato, questo Champagne NV viene prodotto a partire da uve Chardonnay (30%), Pinot Nero (45%) e Pinot Meunier (25%), provenienti da diversi Cru della regione. Le uve, come da tradizione, vengono vinificate separatamente per preservare l'ampia varietà di aromi e sapori e, per dare maggiore spessore al prodotto finito, nella cuvée vengono aggiunti anche tra il 25 e il 30% di vini di riserva delle annate precedenti. Il processo di produzione è lungo e complesso. Ogni singola fase è essenziale per garantire alla Cuvée una qualità impeccabile. Nel calice si presenta di un bel colore giallo dorato. Al naso il profumo è di frutta matura, con pesca e albicocca, note di litchi e ananas. In bocca, invece, è un'esplosione di freschezza. Ottimo come aperitivo, per goderlo al meglio andrebbe abbinato a primi piatti di pesce, frutti di mare o pesci alla griglia.

La storia della Maison Mumm è lunga e affascinante. La fondazione ufficiale risale al 1827 ma il legame tra la famiglia Mumm e il mondo del vino sono ben più antichi. Già nel 1761, infatti, la famiglia aveva avviato un'attività di produzione e commercio di vino a Colonia, in Germania, con il nome "P. A. Mumm", dal nome del titolare Peter Arnold Mumm. L'azienda era proprietaria di estesi vigneti nella regione del Reno, dove produceva i suoi vini. All'inizio del XIX secolo, i tre eredi di Peter Arnold, Gottlieb, Jacobus e Philipp riconoscendo il potenziale commerciale degli straordinari vini spumanti prodotti nella regione francese dello Champagne, e grazie ai buoni rapporti che intercorrevano all'epoca tra Germania e Francia, presero l'ardita decisione di stabilire un nuovo ramo dell'azienda di famiglia proprio a Reims, con la collaborazione di un rappresentante locale. Oggi i vigneti di proprietà della Maison si estendono per quasi 218 ettari. Domina il Pinot Noir, con Chardonnay, specie nella Côte des Blancs, e il Meunier, soprattutto nella Vallée de la Marne. Di questi, 160 ettari sono classificati come Grand Cru, situati in otto villaggi storici le cui uve esprimono tutta l'autenticità dei migliori terroir della regione dello Champagne: Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly, Avize e Cramant.

La Vigna

Terreno Il sottosuolo è in prevalenza calcareo, come pure calcarei sono per il 75% i sedimenti affioranti (gesso, marna e calcare propriamente detto).

Esposizione Sud Est

Allevamento potatura a cordone e a cordone permanente

Densità imp. 8000

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve Chardonnay (30%), Pinot Nero (45%) e Pinot Meunier (25%)

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Fresco e fruttato, viene prodotto con uve Chardonnay (30%), Pinot Nero (45%) e Pinot Meunier (25%) provenienti da diverse Cru e vinificate separatamente per preservare l'ampia varietà di aromi e sapori. Per dare maggior spessore al prodotto vengono aggiunti vini di riserva (25/30%). Il processo di produzione è lungo e complesso. Ogni singola fase è essenziale per garantire alla Cuvée una qualità impeccabile.

Sensazioni Il profumo è di frutta matura: pesca e albicocca con note di litchi e ananas. Al palato è un'esplosione di freschezza. Ottimo aperitivo, si abbina a primi con sughi delicati di frutti di mare, pesce alla griglia, salumi, carni bianche e formaggi semistagionati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821