ACQUISTATO IL .....

Champagne "Grand Cordon" Rosé Brut NV



Leggero, intenso e fresco

Di lui si dice: "incarnazione di una personalità appassionata, Mumm Grand Cordon Rosé esprime il suo carattere intenso e fruttato con ricchi aromi di frutti di bosco, tipici del vitigno Pinot Noir coltivato nei leggendari vigneti della Maison Mumm nella regione francese dello Champagne". A bilanciare la potenza espressiva del Pinot Noir, poi, nella cuvée è prevista anche un'aggiunta di Chardonnay e di Meunier. Il colore, invece, è donato dall'aggiunta di una parte di vino rosso che, come è giusto che sia, regala intensità e note di frutti di bosco e spezie a questa elegante miscela. Champagne Rosé Brut leggero, intenso e fresco, questa bollicina è regina della sera. Intenso e intrigante, può essere gustato da solo o abbinato a piatti moderni e creativi, base pesce o carni bianche. Nel calice si presenta di un delicato colore pallido. Rosa salmone, con bagliori aranciati. Animato dal movimento incessante di piccole bolle. Al naso è stuzzicante e intenso. Ma soprattutto elegante, con le sue note di piccoli frutti caramellati, richiami di fragola e ribes rosso, con un pizzico di spezie dolci. In bocca è vivace e fresco. Di bella struttura, si fa apprezzare soprattutto per il bel finale lungo, che richiama la dolcezza dei frutti rossi.

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 della 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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Nero 60%, Chardonnay 22%, Pinot Meunier 18%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	30 mesi sui lieviti
Sensazioni	Il pallido colore rosa salmone emana bagliori aranciati, animato dal flusso di piccole bolle. Al naso stuzzicante e intenso in modo elegante, questo vino sprigiona note di piccoli frutti caramellati: ricchi aromi fruttati di fragola e ribes rosso arricchiti da un pizzico di spezie dolci e da un sottile ma delizioso accenno di coulis di frutti rossi. L'impressione al palato iniziale è assai vivace: energico, corroborante e fresco. La sua struttura elegante incanta con profumi di frutti estivi e un finale lungo e brillante, bilanciato dalla succulenta dolcezza dei frutti rossi.

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