DRINKS.

MUMM Grand Cordon Brut 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800055
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	G.H. MUMM et CIE, Société Vinicole de Champagne, Successeur, 29 Rue du Champ de Mars, 51100 Reims, France
Marque	Mumm
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Doré avec de fines bulles, le nez révèle des arômes de pêches mûres, d'ananas et d'abricots avec des notes de vanille, de beurre et de miel. En bouche, les arômes de fruits frais sont intenses et parfaitement structurés avant une longue finale.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	partiellement vieilli en fûts de chêne
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches

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.
Le Cordon Rouge est considéré comme une icône de la Maison MUMM. Ce champagne est né en 1876, lorsque Georges Hermann Mumm a décidé d'orner le goulot de chaque Cuvée Brut d'un ruban rouge. Aujourd'hui encore, ce champagne riche en tradition est immédiatement reconnaissable à son ruban rouge - même si celui-ci est désormais gravé directement sur la bouteille. La cuvée réunit des raisins de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier issus de plus de 100 parcelles. Le vin mousseux est stocké pendant 20 mois en partie dans des fûts de chêne dans la cave à bouteilles de la Maison, avant d'être enrichi d'un léger dosage de 8g/L. Le vin est ensuite mis en bouteille.