

AC CHAMPAGNE, RANSKA

# Mumm RSRV Cuvée Lalou 2008

## Ruokasuositukset

Grilliruoka  
Voimakkaat juustot  
Jälkiruoka  
Äyriäiset



## Tuoksu

Samppanjan tuoksusta voi erottaa elegantin mineraalisuuden ja hienostuneen paahteisuuden. Aromimaailmasta löytyy sokeroituja sitrushedelmiä, voita, hasselpähkinää, aprikoosia, vaniljaa ja briossia.

## Rypäle

Chardonnay, Pinot Noir

## Maku

Samppanjan maku on runsas ja voimakas. Pitkässä ja harmonisessa jälkimaussa yhdistyvät pitkään pullossa kypsyneen samppanjan täyteläisyys ja ainutlaatuinen raikkaus.

## Väri

Kullankeltainen

## Tyylikkäästi kehittynyt vuosikertasamppanja

Mummin RSRV-sarja on kunnianosoitus lähes 200 vuotta vanhan Mummin samppanjatalon pitkille perinteille ja maineikkaalle historialle. RSRV-nimi tulee reserve-sanasta, jolla viitataan minimikypsytystä pidempään kellarointiin. Kellarimestarit valitsevat Mummin RSRV-samppanjasarjaan vain parhaat viinit, parhaista Champagnen alueen grand cru -kylistä ja vain parhailta viinitarhoilta. Pienen saatavuuden vuoksi Mummin RSRV-samppanjat on tarkoitettu myytäväksi vain samppanjatalon parhaille asiakkaille ja samppanjan todellisille ystäville.

## Samppanjatalon parhailta palstoilta

Kaikki RSRV Cuvée Lalou samppanjaan käytettävät rypäleet on poimittu samppanjatalo Mummin parhailta ja vanhimmilta grand cru -viinitarhoilta ja palstoilta. Sekoitukseen käytetään pinot noir ja chardonnay -viinejä, jotka on poimittu Mummin 12 viinipalstalta Montagne de Reimsin ja Côte des Blancsin -alueilta. Samppanjan sekoitukseen on käytetty 50 prosenttia pinot noiria ja 50 prosenttia chardonnayta. Samppanjaan käytetyt rypäleet on poimittu Briketit, Perthes, Bionnes, Crupots, Hannepés, Valnon ja Rochelle -nimisiltä palstoilta.

Viinin nimi on kunnianosoitus Mummin pitkäaikaisimmalle johtajalle René Laloulle, joka työskenteli samppanjatalon palveluksessa yli 50 vuotta.

RSRV Cuvée Lalou 2008 -samppanjaan käytetyt viinit saavat käydä itsenäisesti ennen kellarimestarin tekemää sekoitusta ja pullokäymistä. Samppanja on saanut kypsyä pullossa vähintään kymmenen vuoden ajan ennen uudelleenkorjittua. RSRV Cuvée Lalou 2008 on kuiva samppanja, jossa on sokeria vain kuusi grammaa litraa kohden. Korkean laadun varmistamiseksi RSRV Cuvée Lalou 2008 -samppanjan tuotanto on tarkkaan rajoitettu. RSRV-samppanjoiden pullon erityinen muoto ja kapea kaula varmistavat, että viinit säilyvät erinomaisesti kellaroituna.

## Ruokasuositukset ja samppanjan tarjoilu

RSRV Cuvée Lalou 2008 on monipuolinen ja gastronominen samppanja, joka sopii tarjottavaksi voimakkaiden makujen kanssa. Vuosikertasamppanjan runsas maku toimii esimerkiksi grillatun hummerin ja voikastikkeen kanssa. Runsa

samppanja sopii myös kypsien ja kovien juustojen seuraan tai sitä voi maistella makeiden manteli-macaron-leivosten kanssa.

RSRV Cuvée Lalou 2008 tulee tarjoilla 8-10 asteisena.

## **Vuosikerta 2008**

Vuoden 2008 alkukesä oli melko viileä, mutta sää lämpeni rypäleiden kypsymisen aikaan. Alkusyksystä saatiin jonkin verran sateita, mutta sato kypsyi hyvin niin määrällisesti kuin laadullisestikin. Sadonkorjuu aloitettiin jonkin verran normaalia myöhemmin 15. syyskuuta ja saatettiin päätökseen 10. lokakuuta. Säätsuosivat sadonkorjuun aikaa, joka oli aurinkoinen. Kaiken kaikkiaan säätila sadonkorjuun aikaan oli kuiva ja viileä, joten talteen saadut rypäleet olivat hyvälaatuisia.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	AC Champagne
<b>Tuottaja</b>	G.H. Mumm
<b>Vuosikerta</b>	2008
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	6,00g/l
<b>Rypäleosuudet</b>	Pinot Noir 50 % ja Chardonnay 50 %

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com