

AC CHAMPAGNE, RANSKA

# G.H. MUMM Cordon Rouge Brut

**Hinta Alkossa 41,98 €**

## Ruokasuositukset

Aperitiivi  
Blinit  
Vähärasvainen kala  
Sushi  
Äyriäiset



## Tuoksu

Raikas, hedelmäinen, omenainen, sitruunainen, persikkainen, paahteinen

## Maku

Erittäin kuiva, hapokas, sitruksinen, omenainen, aprikoosinen, tasapainoinen, raikas

## Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

## Rypäle

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

## Väri

Kirkas kullankeltainen

## G.H. Mumm Cordon Rouge - yksi maailman parhaista samppanjoista

G.H. Mumm on yksi maailman tunnetuimmista samppanjataloista, ja G.H. Mumm Cordon Rouge Brut on samppanjatalon tunnetuin samppanja. Tämä samppanja sopii juhlien maljajuomaksi, mutta on myös erinomainen ruokajuoma.

## G.H. Mumm Cordon Rouge Brut valmistus

G.H. MUMM-samppanjatalon tunnetuin samppanja on kautta aikojen ollut G.H. MUMM Cordon Rouge Brut. Siinä maistuu pitkä kypsytyso prosessi ja Champagnen alueen mineraalisen maaperän vaikutus. Pinot Noir (40 %) on G.H. Mumm Cordon Rouge Brut -samppanjan päärypälelaji. Se määrittää samppanjan luonteen, antaen juomalle voimaa ja rakennetta. Tämän vastapainoksi Chardonnay (30 %) tuo raikkautta ja eleganssia. Näiden vastaparien tasoittamiseksi lisätään vielä 25 % Pinot Meunier -rypäleestä käytettyä viiniä, joka antaa seokselle hedelmäisyyttä ja pehmeyttä. Valmiiseen viiniin lisätään vanhempia reserve-viinejä n. 25-30 % kokonaismäärästä. Näin saadaan samppanjasta tasapainoinen ja monipuolinen, sekä tasalaatuinen vuosi vuodelta. Sekoituksen jälkeen viinin annetaan kypsyä pullossa 30 kuukauden ajan ennen myyntiinlaskua.

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut on vuosikerraton samppanja, joka on sekoitus 77 eri viinistä tarhoilta, näistä 7 on Grand Cru -luokiteltuja. Samppanjan valmistuksessa erityisen tärkeää on sekoittaminen. Jokaisen tarhan viinit kerätään erikseen ja käytetään erillisesti viineiksi, joista kellarimestari sekoittaa lopullisen viinin ennen toista käymistä pullossa. Kellarimestari tiimeineen maistaa vuodessa yli 2000 viiniä löytääkseen parhaat ja talon tyylille sopivimmat sekoitukset.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

G. H. Mumm Cordon Rouge Brut on monipuolinen ruokajuoma ja se sopii erityisen hyvin mm. kala- ja äyriäisruokien sekä sushin kanssa. Runsas hapokkuus taittaa hyvin myös kermaisia kastikkeita tai voissa paistettuja blinejä. Samppanja on

luonnollisesti myös hieno maljajuoma niin pieniin kuin suurempiinkin juhliin.

Samppanja on parhaimmillaan viilennettynä 8-10 asteiseksi.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	AC Champagne
<b>Tuottaja</b>	G.H. Mumm
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Litrahinta</b>	53,17 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	008741
<b>EAN</b>	3043700103814
<b>SKU</b>	608011
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	10,00g/l