



G.H. Mumm
**GRAND CORDON
CHAMPAGNE ROSE' BRUT**
CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Uve provenienti da 77 cru sparsi in tutta la regione della Champagne
AFFINAMENTO	30 mesi sui lieviti
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente
COLORE	Color rosa salmone dai riflessi aranciati
NASO	Sviluppa sentori di fragoline e pompelmo rosa, amarene e vaniglia, crosta di pane, miele e spunti minerali.
PALATO	Ampio e vivace al gusto, è perfettamente rispondente all'olfattiva e ben supportato da delicata verve acidula. Finale agrumato.
ABBINAMENTI	Da gustare in qualunque occasione, per aperitivo o in abbinamento a crostacei, pesci affumicati e salumi.