

VINO
CHAMPAGNE



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

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO	Pinot Noir 45%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 25%
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Uve provenienti da 77 cru sparsi in tutta la regione della Champagne.
AFFINAMENTO	
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente.
COLORE	Giallo paglierino dorato.
NASO	Intenso e invitante di pesche, agrumi e nocciole tostate con leggeri sbuffi minerali.
PALATO	Cremoso e dal perlage avvolgente, di grande equilibrio fresco e citrino.
ABBINAMENTI	Ottimo per aperitivo, si abbina a piatti delicati di pesce e frutti di mare o carni bianche ma con un pezzo di Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi darà il meglio di sé.