



G.H. Mumm

Champagne Brut Sélection

AOP CHAMPAGNE

CHARMEUR

FLORAL

COMPLEXE

FRUITÉ



OCCASIONS

Impressionner, grande occasion, faire plaisir



SERVICE : 8°

CARAFAGE : non



L'avis de Jean-Michel Deluc

C'est toujours un plaisir de présenter un grand champagne.

J'ai des souvenirs formidables du cramant et de la cuvée René Lalou. Mais, je dois l'avouer, je ne connaissais pas cette cuvée Sélection jusqu'à l'année dernière. C'est Georges Hermann Mumm, le créateur de la Maison, qui finalement a eu l'idée d'assembler les meilleurs terroirs du vignoble dans une cuvée qui réunit du pinot noir issu de merveilleux Verzenay, de Bouzy, d'Ay, et des chardonnays d'Avize et de l'inégalable cramant. C'est vous dire la complexité aromatique et gustative de cette cuvée qui va faire le bonheur de vos tables de fêtes.

Le domaine: G.H. Mumm

Les racines de la famille Von Mumm, appartenant à la noblesse germanique, remontent au Moyen Âge. C'est au XVIII^e siècle qu'elle lie son histoire à celle du vin. En 1761, Peter Arnold Mumm décide de se lancer dans la production et la vente de vins, à Cologne. Il transmet cette passion à ses fils Jacobus, Gottlieb et Philipp, qui deviennent à leur tour des pionniers de la filière naissante du champagne. Franchissant la frontière, ils s'installent à Reims et fondent officiellement en 1827 la Maison de champagne Mumm.

Champagne
51053 Reims

**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Ris de veau aux giroles,
volaille à l'estragon,
blanquette au champagne,
poularde farcie au riz

**POISSONS**

Poissons fins pochés et
sauce crémée, coquilles
Saint-Jacques au jus
de truffe, risotto de
langoustines, homard grillé,
huîtres chaudes

**FROMAGES**

Coulommiers, Langres,
Brillat-Savarin, Brie truffé

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



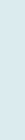
FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Pinot noir, chardonnay

**CULTURE**

Conventionnelle

**À DÉGUSTER AVANT**

Dès maintenant

**ALCOOL**

12%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation**ŒIL**

Belle robe or aux nuances dorées traversée par
des bulles très fines qui forment une mousse crémeuse
et dense.

**NEZ**

Au-delà des arômes frais d'agrumes, le vin offre une
palette mielleuse et minérale avec une pointe subtile
de brioche et de fruits secs à l'aération.

**BOUCHE**

On retrouve avec plaisir la densité et le côté crémeux
des bulles qui rafraîchissent le palais tout en offrant
une belle palette fruitée et minérale.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus
sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **34,90€**PRIX CONSTATÉ **42,90€**

Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 150€



5€ de frais de port
par tranche de 6



4 à 8 jours
de livraison