G.H.MUMM
CHAMPAGNE
4

4 ANS DE VIEILLISSEMENT EN CAVE.

LA MAISON MUMM LANCE MUMM 4, UNE CUVÉE QUI RÉINVENTE LES CODES DE VIEILLISSEMENT DU CHAMPAGNE

G.H.MUMM
CHAMPAGNE

APRÈS LE SUCCÈS RENCONTRÉ EN 2015 AVEC LA PREMIÈRE CUVÉE ÂGÉE MUMM 6, LA MAISON RÉINTERPRÈTE AVEC MODERNITÉ LE PROCESSUS DE VIEILLISSEMENT ET DÉVOILE CETTE ANNÉE UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE, MUMM 4. CETTE NOUVELLE CUVÉE, QUI AFFICHE ET ASSUME CLAIREMENT LE NOMBRE D'ANNÉES DE VIEILLISSEMENT DE LA BOUTEILLE EN CAVE, RÉVÈLE UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE FRAÎCHEUR ET MATURITÉ.

MAÎTRISER LE VIEILLISSEMENT

Ce champagne est né au terme d'un vieillissement de 48 mois sur les lies de la Maison au Cordon Rouge, fondée en 1827. Mumm maintient sa position de précurseur avec cette nouvelle cuvée inédite « riche, complexe et finement nuancée » selon le Chef de caves, Didier Mariotti, qui célèbre en 2018 ses 15 ans au sein de la Maison Mumm.

Depuis toujours, les champagnes bruts de la Maison Mumm sont le reflet et le symbole d'une recherche perpétuelle de la perfection en matière de vieillissement du vin. Le temps est l'ingrédient clé permettant à ce dernier de s'épanouir au maximum et de développer au mieux toute sa palette aromatique. Si la durée légale du vieillissement est de 15 mois, celle-ci est à minima doublée chez Mumm. Avec cette nouvelle référence, la Maison prouve une nouvelle fois sa maîtrise du temps de vieillissement et du pinot noir.

La volonté de prolonger le temps de maturation est issu du travail et de la réflexion de Didier Mariotti, Chef de caves de la Maison, toujours en quête de nouvelles saveurs de dégustation. Une singularité certes mais se voulant tout de même fidèle à l'héritage de la Maison.

ENTRE ÉQUILIBRE ET COMPLEXITÉ

Mumm 4 est un champagne aux arômes complexes, frais et harmonieux. L'équilibre de cette nouvelle cuvée réside notamment dans la composition de celle-ci. Didier Mariotti souhaitait ici rehausser la puissance du pinot noir, présent à environ 66%, par l'élégance et la minéralité du Chardonnay.

Après quatre ans de maturation en cave, l'ajout d'une liqueur vieillie en fûts de chêne et dosée à 8 grammes par litre permet de libérer la richesse de ce vin.

La robe : des bulles et des reflets dorés qui témoignent de la discrète maturité du vin.

Les arômes : des notes de fruits mûrs à chair jaune et blanche, de marmelade de pêche et de crème au beurre.

Le palais : frais, tout en vitalité et en rondeur mais, avec un équilibre qui persiste jusqu'à la note finale.

ASSOCIATION DE SAVEURS

À déguster de préférence lentement pour saisir pleinement son intense complexité, Mumm 4 révèle par exemple les saveurs d'une volaille aux chanterelles accompagnée de compote d'abricot ou d'un brie à la truffe.

OÙ RETROUVER LES OFFRES MUMM

BOUTEILLE DE 75CL DE MUMM 4 AU PRIX INDICATIF DE VENTE : 30€
DISPONIBLE EN GRANDE ET MOYENNE SURFACE MAIS ÉGALEMENT SUR BARPREMIUM.COM

CONTACTS PRESSE

Woki Toki
Virginie De Courlon
vdecourlon@wokitokiparis.com
01 53 34 64 33

Sophie Ribault
sribault@wokitokiparis.com
01 53 34 64 33

Pernod
Stéphanie Huet
stephanie.huet@pernod-ricard.com
01 49 81 54 84

PLUS D'INFORMATIONS

#mummplace
@GHMUMM

/champagne.
gh.mumm.france/

www.ghmumm.com

Mumm en vente sur
barpremium.com

Pour plus d'informations presse
www.pernod-media.com/ghmumm/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Pernod SAS au Capital de 40 000 000 euros. 51 chemin des Mèches - 94015 Créteil Cedex – 302 208 301 RCS Créteil. **Usage strictement réservé aux professionnels.**