

Mousserande > Champagne

Mumm Millésimé 2015

Mumm Millésimé 2015 är en överraskande och intensiv champagne. Årstidens speciella väderförhållanden gav druvor av exceptionell kvalitet och ett årgångsvin med en unik palett och explosiva smaker. I linje med husets filosofi används till största delen druvsorten Pinot Noir, 75%, vilket ger vinet ryggrad. Champagnen har vilat på jästfällningen i sex år. Dosage 6 g/l.



Land	Frankrike	Producent	G.H. Mumm
Region	Champagne	Druva	Pinot noir, 75%, chardonnay, 25%

Doft

Nyanserad doft med inslag av päron, citrusskal, hasselnötter och brioche.

Smak

Torr, balanserad, mycket frisk och generös med inslag av citrusskal, päron, hasselnötter och rostat bröd.

Passar till

Aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling i "fine dining" stil. Kombinera gärna Mumm Millésimé med svamprisotto, kalv med svart tryffel.



Art. nr	77153
Pris	479 kr
Volym	750 ml
Alkoholhalt	12.5 %



Pernod Ricard Sweden