

Champagne

MUMM ROSÉ Sfuso



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	FRANCIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12 %
UVAGGIO:	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Mumm Rosè ha una personalità che si discosta da qualsiasi altro Champagne rosè: ha la forza e la struttura di un Pinot Nero, bilanciate dall'eleganza dello Chardonnay e dalle caratteristiche fruttate del Meunier. Una parte di vino rosso regala intensità e note di frutti di bosco a questa splendida cuvée, per creare un rosè allo stesso tempo elegante, leggero, intenso e fresco. Lo Champagne Mumm Rosè è un aperitivo irresistibile, ma con le sue brillanti note di piccoli frutti si presta ad accompagnare una grande varietà di piatti.

