

AC CHAMPAGNE, RANSKA

# Mumm RSRV Blanc de Blancs 2014

## Ruokasuositukset

Aperitiivi

Äyriäiset



## Tuoksu

Samppanjan aromimaailmasta voi erottaa sitrushedelmiä, kuten sitruunaa ja greippiä sekä häivähdyksen vaaleaa persikkaa.

## Rypäle

Chardonnay

## Maku

Samppanjan maku on selkeän raikas ja puhdas. Mineraalisuuden voi aistia pitkään kestävässä jälkimaussa.

## Väri

Kirkas väri, joka heijastaa vihreän ja vaaleankellertävän sävyjä. Lasiin kaadettaessa herkäät ja pienet kuplat erottuvat selvästi.

## Mineraalinen, raikas ja eloisa samppanja

Mummin RSRV-sarja on kunnianosoitus lähes 200 vuotta vanhan Mummin samppanjatalon pitkille perinteille ja maineikkaalle historialle. RSRV-nimi tulee reserve-sanasta, jolla viitataan minimikypsytystä pidempään kellarointiin. Kellarimestarit valitsevat Mummin RSRV-samppanjasarjaan vain parhaat viinit, parhaista Champagnen alueen grand cru -kylistä ja vain parhailta viinitarhoilta. Pienen saatavuuden vuoksi Mummin RSRV-samppanjat on tarkoitettu myytäväksi vain samppanjatalon parhaille asiakkaille ja samppanjan todellisille ystäville.

## Samppanja valmistetaan vain parhaina vuosina

Mummin RSRV-samppanjasarjan Blanc De Blancs on valmistettu yksinomaan Chardonnay-rypäleistä, jotka on poimittu Côte des Blancsin alueella sijaitsevan Cramantin kylän vehreiltä viinitarhoilta. Kaikki Cramantin kylän tarhat kuuluvat samppanjan arvostetuimpaan grand cru -luokitukseen. Mumm hankki Cramantin grand cru -palstat jo vuonna 1882 ja kellarimestari Laurent Fresnetin mukaan kylän viineissä voi aistia chardonnay-viineille tyypillistä eloisuutta ja herkkää mineraalisuutta.

RSRV Blanc de Blancs on saanut kypsyä pullossa vähintään kolmen vuoden ajan ennen uudelleenkorkeitusta. RSRV Blanc de Blancs on kuiva samppanja, jossa on sokeria vain kuusi grammaa litraa kohden. RSRV Blanc de Blancs -samppanjaa valmistetaan vain parhaina vuosina ja laadun varmistamiseksi tuotantomääriä rajoitetaan. RSVR-samppanjoiden pullon erityinen muoto ja kapea kaula varmistavat, että viinit säilyvät erinomaisesti kellaroituna.

Mummin RSRV Blanc de Blancs samppanjassa on suhteellisen matala, vain 4,5 baarin paine. Normaalisti samppanjapullon paine on kuusi baaria. Kellarimestari Laurent Fresnetin mukaan RSRV-samppanjan matala paine korostaa Chardonnay-samppanjan mineraalisuutta ja hienostunutta makua.

## **Ruokasuositukset ja samppanjan tarjoilu**

Aperitiivin lisäksi RSRV Blanc de Blancs 2014 samppanja sopii erityisen hyvin äyriäisten; esimerkiksi hummerin, ostereiden tai kampasimpukoiden seuraan.

RSRV Blanc de Blancs 2014 tulee tarjoilla 6-8 asteisena.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	AC Champagne
<b>Tuottaja</b>	G.H. Mumm
<b>Vuosikerta</b>	2014
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>EAN</b>	3 043 709 000 503
<b>SKU</b>	608016
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	6,00g/l
<b>Rypäleosuudet</b>	Chardonnay 100 %

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard.com