A San Valentino con G.H. Mumm Le Rosé, lo champagne romantico

gh-mumm-rose-time-l-cd909fe6

Nasce “G.H. Mumm Le Rosé Time” perché lo champagne è perfetto per ogni momento. Per una storia appena sbocciata, per un amore maturo, per due che ormai sono in tre, per la coppia che ama giocare, per quella che non smette mai di reinventarsi, per un’avventura maliziosa al di là delle regole, per tutti quelli travolti da un’insolita passione…a tutti gli amori G.H. Mumm dedica “Le Rosé Time”.

La sua cuvée più sfaccettata, G.H. Mumm Rosé, uno champagne dal colore romantico per antonomasia ma dal carattere intenso, forte e complesso, si accompagna a un micro vassoio nel rassicurante tono del bianco e a “flûtecampanello” dalla scanzonata eleganza.

Simpatiche e leggere corolle dal lungo gambo, senza piedistallo, dal tocco incantato, con cui brindare alla passione.

“G.H. Mumm le Rosé Time” può anche essere un modo originale per sorprendere la propria amata posando l’anello di fidanzamento sotto una delle tre campanelle. Una dichiarazione d’amore decisamente funny-chic, per uomini che non hanno paura del loro lato più giocoso e ‘sweet’.

Una cuvèe che riflette il terroir e lo stile della Maison di Reims. G.H. Mumm Rosé evolve dal Cordon Rouge: un’assemblage meditato di 77 cru. Ciò che lo contraddistingue è l’aggiunta dei migliori vini rossi (dal 12 al 14%) provenienti soprattutto dal Grand Cru di Bouzy senza dubbio uno dei fiori all’occhiello del patrimonio vinicolo della Maison, paragonato ai migliori cru di Borgogna. Il risultato è elegante e raffinato, un colore tendente al rame con sfumature brillanti, scintillante nel bicchiere.

Il Pinot Noir (60%) è predominante e conferisce forza, carattere, colore e regala un’eccezionale persistenza. Il Pinot Meunier (18%) dona equilibrio, vivacità e note fruttate e permette allo Chardonnay (22%)di esprimere la sua finezza ed eleganza.

Una cuvée fresca, intensa e intrigante, da scoprire. Il bassissimo dosage (6 grammi per litro) permette di garantire un equilibrio profondo.

Temperatura di servizio: secondo il G.H. Mumm Protocole n. 19 la temperatura ideale è da 6°C a 8°C. “G.H. Mumm Rosé Time” nelle migliori enoteche e nei migliori locali.