



Communiqué de presse
Mai 2015

G.H.MUMM Édition Limitée 6 ans : une lecture moderne du temps de vieillissement du champagne

Nouvelle venue parmi les champagnes de la Maison G.H.MUMM, la cuvée **G.H.MUMM édition limitée 6 ans d'âge** est une véritable réinterprétation moderne du temps de vieillissement en champagne. Unique par sa durée de maturation, c'est à travers son goût que cette **édition limitée** se révèle, alliant une exceptionnelle fraîcheur à la rondeur.

G.H.MUMM Edition Limitée 6 ans: la bonification d'un champagne brut dans le temps

G.H.MUMM dévoile une toute nouvelle cuvée mariant fraîcheur, qui délivre tous ses arômes grâce à une maturation prolongée dans les caves de la maison au cordon rouge. Depuis sa fondation en 1827 la Maison G.H.MUMM s'inscrit dans une **recherche perpétuelle de perfection et d'innovation**. Cette quête s'illustre une nouvelle fois avec G.H.MUMM édition limitée 6 ans, **cuvée novatrice dont l'élégance et la modernité se révèlent au premier regard** à travers un flacon noir souligné du célèbre cordon rouge.

Si la durée légale du vieillissement du champagne est de 15 mois, les champagnes bruts G.H.MUMM, symbolisent la recherche de perfection de la Maison avec un vieillissement habituel de 30 mois. Pour créer la cuvée G.H.MUMM édition limitée 6 ans, **Didier Mariotti, Chef de Caves de la Maison**, a choisi de **prolonger ce temps de maturation du vin**.

C'est au terme d'une **période de vieillissement de 72 mois** que le champagne atteint la palette aromatique souhaitée, délivrant dès lors un vin d'une étonnante justesse. Allié à un procédé de vinification dont seul le Chef de Caves de la Maison G.H.MUMM a le secret, ce temps de maturation optimal confère à la cuvée G.H.MUMM édition limitée 6 ans des notes gourmandes et subtiles.



Fidèle à l'héritage de la Maison, l'assemblage est dominé par la vivacité du Pinot Noir de la Grande Montagne de Reims (73%), associé à la finesse et l'élégance du Chardonnay de la Côte des Blancs (27 %).

« La singularité de G.H.MUMM édition limitée 6 ans réside dans le soin apporté à la sélection des cépages pendant le temps des vendanges, à un assemblage unique de Pinot Noir et de Chardonnay, et à un vieillissement pendant 72 mois. Vient enfin le temps de la dégustation de cette cuvée entre tradition et modernité, qui dévoile en bouche sa palette aromatique complexe et unique » explique Didier Mariotti, Chef de Caves de la Maison G.H.MUMM.

Des notes de dégustation rondes et gourmandes

Voguant entre finesse et volume, la cuvée G.H.MUMM édition limitée 6 ans révèle un doux mariage de saveurs aux notes délicates : aux notes de marmelade de fruits jaunes (mirabelle et abricot) s'invitent des notes gourmandes de brioche et de crème pâtissière. Une harmonie gustative qui s'accompagne d'une légère pointe vanillée et torréfiée, résultat de l'ajout d'une liqueur de dosage obtenue après maturation de vins élevés 8 mois en fût.

Accords mets et vins

G.H.MUMM édition limitée 6 ans est un champagne de gastronomie qui accompagne le cœur du repas. Il exalte sa fraîcheur et sa complexité aromatique en accompagnement de volailles, de viandes blanches ou de gibiers à plumes avec des fruits, tel qu'un canard à l'orange.

Cette nouvelle cuvée se marie également parfaitement avec des champignons ou de fromage tel que le reblochon.

Ce vin se laisse également découvrir avec un dessert tel qu'un abricot cuit au miel et glace vanille.

Informations pratiques :

Bouteille de 75cl de G.H.MUMM édition limitée 6 ans

Prix indicatif de vente : 31 €

Disponible en grandes et moyennes surfaces et sur barpremium.com

Pour tout renseignement complémentaire :

AGENCE HOPSCOTCH

Anne-Florence Blangier – 01 58 65 01 38 - afblangier@hopscotch.fr

Raphaëlle Miyet – 01 58 65 10 75 - rmiyet@hopscotch.fr

Pour plus d'informations

Site Web: <https://www.ghmumm.com/>

Retrouvez G.H.MUMM sur <https://www.facebook.com/champagne.gh.mumm.france> et sur Barpremium.com

Usage strictement réservé aux professionnels.

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