

## Mumm Cordon Rouge

### Вино Мумм Кордён Руж, игристое белое брют

**Регион:** Шампань

**Происхождение винограда:** Монтань де Реймс и Кот де Блан

**Сорта винограда:** Пино Нуар 49%, Пино Менье 11%, Шардоне 40%  
(процентное соотношение меняется от года к году)

**Выдержка на дрожжевом осадке:** 20 месяцев

**Особенности:** ассамбляж виноматериалов со 100 различных виноградников

**Цвет:** яркий соломенный с золотистыми отблесками

**Аромат:** освежающий, с нотками жёлтых и белых фруктов, личи, ананасом и оттенками пралине со сливочным кремом

**Вкус:** сочетает в себе сбалансированную, живую свежесть и сложное, длительное послевкусие, в котором можно ощутить свежие фрукты- от яблока и груши до ананаса и цитрусовых, а также оттенки карамели

**Температура подачи:** 8 -10 °C

**Гастрономия:** шампанское идеально в качестве аперитива. Отлично сочетается с рыбными блюдами, красной кефалью и гребешками.



## Mumm Cordon Rose

### Вино Мумм Кордён Розé, игристое розовое брют

**Регион:** Шампань

**Происхождение винограда:** Монтань де Реймс и Кот де Блан

**Сорта винограда:** Пино Нуар 60%, Пино Менье 22%, Шардоне 11%  
(процентное соотношение меняется от года к году)

**Выдержка на дрожжевом осадке:** 36 месяцев

**Особенности:** ассамбляж виноматериалов с 77 различных виноградников

**Цвет:** насыщенный розовый с оранжевыми оттенками

**Аромат:** нотки клубники и красной смородины дополнены нотами переспелых персиков, грейпфрута, лимона, и оттенками ванили, сливок и карамели

**Вкус:** освежающий, очень яркий, среднетелый с послевкусием, поражающим своей длительностью, с оттенками клубники, малины, клюквы, грейпфрута, сливок, ванили и песочного печенья

**Температура подачи:** 8 -10 °C

**Гастрономия:** хорош в качестве аперитива, так и в сопровождении к горячим блюдам из ягненка, молочного поросенка, хамону, фуа-гра, средиземноморской кухни из морепродуктов, икре и брускедам



Предприятие было основано тремя братьями Мумм: Якобсом, Готлибом и Филиппом — немецкими виноделами из долины Рейна 1 марта 1827 года и называлось Р. А. Mumm Giesler et C .

В 1852 году, Georges Hermann Mumm, внук Питера Арнольда, стал руководить этим винным домом и его инициалы G. H. стали использоваться в названии компании.

Красная полоса на этикетках шампанского была сделана наподобие французской орденской ленты ордена Почётного легиона и стала отличительным знаком этого шампанского. Через некоторое время французы национализировали компанию Mumm, хотя её основатели и их семьи жили во Франции до Первой мировой войны, не принимая французского гражданства.

Марка Mumm была хорошо известна в Российской Империи и считалась престижной. В частности, согласно «Запискам кирасира» князя Трубецкого, именно оно подавалось в офицерском собрании Лейб-кирасирского Ея Величества полка в 1912 году, когда поручик князь Урусов-старший произносит, обращаясь к корнету князю Трубецкому:

«Что-о? Болен, ты говоришь?! Какая чепуха! А потом, душа моя, ты говоришь вздор, голова у тебя не может болеть: в собрании пьют только Mumm Sec Cordon Vert! Прекрасная марка! Да, да... и от неё никогда никаких котлов не бывает. Пей в своей жизни только Mumm, только Sec, и только Cordon Vert — всегда будешь в порядке!»

Начиная примерно с 1890 года, шампанское Мумм было единственным качественным и очень вкусным напитком не только на родине, но и во многих других крупных странах мира. Шампанское Мумм пользовалось огромным спросом у знати, ведь стоило оно, даже в те времена, не так уж и дешево. Этот напиток сопровождал практически каждый праздник в Шампани и подавался даже при королевских дворах Бельгии, Англии, Швеции и многих других стран мира.

К 1902 году объем продаж шампанского Mumm составил 3 млн. бутылок, из которых 1 млн. продавался в Соединенные Штаты Америки.

В 2005 году дом Mumm стал частью компании Pernod Ricard. Pernod Ricard до сих пор является производителем этого прекрасного напитка под названием шампанское Mumm.