



Pernod Ricard México



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

PERNOD RICARD MÉXICO

www.pernod-ricard-mexico.com



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

INDICE GENERAL

MARCAS BRILLANTES Y QUERIDAS A NIVEL MUNDIAL

Con su portafolio único y completo Pernod Ricard es reconocido a nivel mundial como fabricante de algunos de los vinos y espirituosos más excepcionales e icónicos en el mercado. Nuestras estrategias de calidad premium y posicionamiento nos permiten conservar esa imagen.

- BRANDY
- WHISKY
- VODKA
- RON
- TEQUILA
- VINO
- GIN
- COGNAC
- CHAMPAGNE
- LICOR
- RTD
- OTRAS MARCAS



Pernod Ricard México



CHAMPAGNE



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS
PERNOD RICARD MÉXICO



Pernod Ricard México



PERRIER JOUËT

País de origen: Francia

Graduación Alcohólica: 12%

Color: Color amarillo ligeramente brillante, que sugiere la frescura. Algunos destellos luminosos verdes.

Aroma: Para empezar notas florales, características de la Maison Perrier Jouët, que dan entrada a frutas como melocotón y piña, y notas de miel que dan a este Champagne frescura y substancia.

Gusto: Un vino redondo, fresco, elegante y encantador.

Recomendaciones : Platos delicados ligeros y florales acompañan perfectamente este gran Champagne que enaltece las virtudes de la naturaleza.

Consideraciones adicionales: Esta "Cuvée" expresa mejor sus aromas y su estructura servido a 8°C.



Pernod Ricard México



MUMM

País de origen: Francia

Graduación Alcohólica: 12%

Color: Amarillo con destellos de oro abundantes, burbujas delicadas testigos de la elegancia y del vigor de este Champagne.

Aroma: La nariz revela aromas iniciales de frutas recién cosechadas (duraznos blancos y rojos, melocotón), deja percibir notas tropicales de piña o lychee. Se abre luego con la fragancia de vainilla antes de desarrollar notas de caramel cremoso, pan recién horneado. Culminan los aromas con notas de frutos secos y miel.

Recomendaciones: G.H. Mumm Listón Rojo es ideal para el aperitivo. Su riqueza aromática lo hace perfecto también para pescados y el complemento ideal para sabores cremosos como el Foie Gras.

Consideraciones adicionales: Esta "Cuvée" expresa mejor sus aromas y su estructura servido a 8°C.