

CHAMPAGNE
BRUT

MAISON FONDÉE EN 1811

PERRIER-JOUËT


BLANC DE BLANCS

e 750 ML

12% VOL

PRODUIT DE FRANCE
A ÉPERNAY FRANCE

CRU PAR PERRIER-JOUËT ÉPERNAY FRANCE - N° 101

A close-up, low-angle shot of a champagne bottle's label. The label is dark blue with gold lettering. A vibrant red ribbon is draped over the top of the label, curving across the frame. The background is dark and out of focus, with a soft, golden light source visible in the upper left, creating a bokeh effect. The overall mood is elegant and celebratory.

G.H. MUMM
CHAMPAGNE

Champagne MUMM & Champagne Perrier Jouët

Fecha: **Jueves 21 de Febrero de 2019**

Hora: 21h.

Lugar: Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

1ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2019 de Los Cabezudos (Cata nº 125)

El Cordon Rouge es un champagne famoso en el mundo entero, entre otras cosas, por ser el que se descorcha en todos los podios de la Fórmula Uno. Sin embargo, resulta injusto que la larga trayectoria de la maison **G.H. MUMM** se vea eclipsada por el efecto mediático de un evento deportivo. Porque, desde su fundación, en 1827, en Reims, Mumm se ha ganado con justicia un sitio entre las casas con mayor prestigio en Champagne, gracias a una producción que atiende con rigor cualitativo tanto las cuvées más populares –tal el caso de Cordon Rouge– como las minoritarias. Mumm cuenta con uno de los más vastos viñedos de la zona (más de 218 has y 8.000.000 de botellas).

PERRIER-JOUËT, fundada en 1811. Actualmente, esta maison cuenta con 65 hectáreas de viñedo, el 99,2% del cual está calificado dentro de la escala de los crus, los pagos más notables de Champagne. Las mejores parcelas están integradas dentro de lo que se denomina "el triángulo mágico de Champagne", en los pueblos de Cramant y Avize -en la Côte des Blancs, el reino de la chardonnay-, Mailly (en la Montagne de Reims, donde se cultiva la variedad pinot noir), Aÿ y Dizy (en el valle del Marne, donde conviven las dos pinots, noir y meunier). Además, desde hace varias generaciones, Perrier-Jouët trabaja con un conjunto de viticultores que proveen a la casa de uvas de gran calidad, en volúmenes acordes a las necesidades de cada cosecha. Sin duda, el carácter distintivo está determinado por la finura de las cepas de chardonnay, bien complementado por la frescura frutal, la potencia y el perfil vinoso que aportan los distintos porcentajes de pinot noir y pinot meunier.

MENÚ + BODEGA: 70 €
652954923

Para más información y reservas: info@grupoloscabezudos.es y

LILLET[®]
Maison fondée en 1872

CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1827
G.H. MUMM
A REIMS - FRANCE

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



MENÚ + BODEGA + GIN: 70 €

MENÚ-MARIDAJE

“Banderilla Popular”
de Anchoa del Cantábrico en Salmuera
LILLET Apéritif

Vasito de Salmón de Noruega
Champagne G.H. MUMM CORDON ROUGE
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER

Gambas Rojas a la plancha
Champagne PERRIER JOUËT GRAND BRUT
40% PINOT NOIR, 40% MEUNIER, 20% CHARDONNAY

Ventresca Atún Rojo Salvaje de Almadraba
Champagne PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS
100% CHARDONNAY

Paletilla de Ternasco de Aragón a baja temperatura
Champagne G.H. MUMM MILLESIMÉ 2012
PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER

Cheese-Cake con Arándanos y Helado de Yogurt
GIN-TONIC BEEFEATER PINK

CONDICIONES GENERALES

Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos.

Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas.

Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria.

Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja.

Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.