



# MUMM ROSÉ, CONSOMMATION FRAÎCHE EXIGÉE!

*Keep It Fresh! \**

MUMM ROSÉ BOUSCULE LES CODES POUR FAIRE PÉTILLER LA BELLE SAISON TOUT EN FRAÎCHEUR. EN RUPTURE AVEC LA TRADITION CHAMPENOISE, MUMM ROSÉ SE DÉGUSTE EXTRA FRAIS OU EN MUMM ROSÉ ICETAÏL, DES COCKTAILS INNOVANTS, POUR UN NOUVEAU MODE DE CONSOMMATION.

MUMM ROSÉ SERA DISPONIBLE DANS LES BARS ET RESTAURANTS ESTIVAUX. ÉGALEMENT EN VENTE SUR BARPREMIUM.COM AU PRIX DE 40,00€

CREDIT PHOTO © ARNAUD CHAMBON

## À DÉGUSTER EXTRA FRAIS

Amateurs de champagne à la recherche de nouvelles sensations de fraîcheur, la Maison recommande deux modes de dégustation. Servi dans de grandes coupes givrées, sans glaçons pour ne pas dénaturer le Champagne, la consommation extrafraîche de Mumm Rosé garde toute la fraîcheur et l'intensité du vin. Avec un Mumm Rosé Icetaïl, composition mêlant Champagne et fruits frais au sein d'un sorbet, ce cocktail révèle toute la subtilité du Champagne.

Les Mumm Rosé Icetaïls se déclinent à travers deux recettes exclusives : Mumm Red Iceberg (fraise & menthe) et Mumm Gold Stream (pêche de vigne), une réinterprétation habile du fameux cocktail Bellini. Ce nouveau mode de consommation met à nouveau en lumière la vision pionnière de la Maison, qui n'aime rien tant qu'explorer de nouveaux territoires de dégustation.

« MUMM ROSÉ,  
UN CHAMPAGNE  
À BOIRE TRÈS FRAIS,  
EN PRIVILÉGIANT  
LA COUPE GIVRÉE  
AUX GLAÇONS ! »

## UN GOÛT INIMITABLE ET INTENSE

Résolument racée, la bouteille Mumm Rosé drape un vin frais et intense, dominé par le caractère singulier du Pinot Noir. L'intensité aromatique se marie à la fraîcheur, laissant éclore des notes de fruits rouges et pamplemousse rose que dominent la fraise, la cerise ou la groseille.

« UN VIN COMPLEXE ET RACÉ DONT  
L'INTENSITÉ AROMATIQUE FRAYE  
AVEC L'EXQUISE FRAÎCHEUR »

## UN FLACON TOUT EN FRAÎCHEUR

Mumm Rosé innove avec une nouvelle bouteille transparente aux lignes tendance. Cette bouteille au port altier s'émancipe de la traditionnelle étiquette pour faire place à la transparence et permet à la robe acidulée du Champagne de s'exprimer pleinement. Emblème de l'illustre Maison, le cordon rouge, symbole d'excellence, orne l'ensemble sous le regard de l'aigle, vêtu ici d'or clair.

« LE DESIGN DE LA BOUTEILLE  
EST ÉPURÉ, L'ÉTIQUETTE  
DISPARAÎT POUR FAIRE PLACE  
À LA TRANSPARENCE »

\* À déguster extra frais !

## CONTACTS PRESSE

**Woki Toki** SOPHIE RIBAUT  
SRIBAUT@WOKITOKIPARIS.COM  
01 53 34 64 33

**Pernod** ALEXANDRA TRENCEVSKI  
ALEXANDRA.TRENCEVSKI@PERNOD-RICARD.COM  
01 49 81 52 78



