



Ruinart



Francia

Champagne Ruinart Blanc de Blancs
Champagne AOC

Lo chardonnay è l'anima della Maison Ruinart. Le sue uve, provenienti soprattutto dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims, sono il fulcro di tutte le sue cuvée. Dotato di una grande freschezza aromatica, vivace, puro, luminoso, rappresenta il filo conduttore di tutti gli assemblaggi realizzati dalla casa. Delicato e fragile, lo chardonnay si espande e offre la misura della sua ricchezza aromatica solo nel corso di una lenta maturazione nella frescura delle Crayères: fino a tre anni per i vini non millesimati, da nove a dieci anni per un Dom Ruinart. Questa maturazione rappresenta una sfida per le abilità dello Chef de Cave, deve infatti essere capace di domare i capricci di questo vitigno dalle caratteristiche uniche. Sono queste qualità a conferire al Gusto Ruinart una personalità del tutto a sé stante. Per questo è il Blanc de Blancs l'emblema del gusto Ruinart.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione affiancano tracce floreali prima di un assaggio preciso, netto, elegantissimo. Di buon corpo, morbido e al tempo stesso supportato da un'eccellente freschezza, chiude con un finale di ottima persistenza

ABBINAMENTI

Anche come aperitivo, si abbina a innumerevoli preparazioni a base di pesce. Tartare di branzino agli agrumi e zenzero, sogliola alla griglia.

ALLERGENI: Contiene solfiti

