



Ruinart



Francia

Champagne Ruinart Rosé
Champagne AOC

Lo Champagne Rosé di Ruinart è uno Champagne che celebra l'eleganza e la delicatezza, firme memorabili di stile della Maison. Un Rosé di grande classe e prestigio, realizzata con una aggraziata aggiunta di vini di riserva. I sentori freschi di piccoli frutti rossi arricchiscono un profilo aromatico armonico, fresco e vellutato, capace di incantare i sensi e appagare la beva

Il Brut Rosé di Ruinart ha saputo ritagliarsi un posto importante nel mondo dello Champagne, in virtù del suo inconfondibile stile che si distingue per cremosità e ricchezza. Definito dalla stessa maison come l'espressione golosa del gusto Ruinart, il sapiente bilanciamento delle cuveé della cantina hanno dato vita ad un prodotto di estrema eleganza e convivialità. La storia della Maison Ruinart coincide di fatto con quella dello Champagne, essendo infatti la più antica maison de Champagne, fondata addirittura nel 1729 da Dom Ruinart, monaco Benedettino e precursore dei tempi. Da questo momento in poi la cantina intraprende una costante crescita qualitativa e produttiva, sostenuta anche dalla presenza di Chef De Maison particolarmente talentuosi in ogni generazione.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: pinot noir 55%, chardonnay 45% e Pinot Meunier 15-20%.

Rosa leggermente granato, con riflessi aranciati e perlage vivace e persistente.

Fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno.

Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama agrumato del pompelmo rosa.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Ottimo per accompagnare aperitivo. Il tataki di salmone lo esalta evidenziandone le numerose sfaccettature, Antipasti di pesce, Secondi di pesce.

