



Ruinart



Francia

Champagne Ruinart Brut Champagne AOC

R de Ruinart, la cuvée simbolo della Maison, è una miscela di freschezza ed equilibrio.

Frutto di una raffinata miscela di vini di Pinot Nero (57%), Chardonnay (40%) e Pinot Meunier (3%), questo champagne rivela tutta la sua ricchezza sia come aperitivo che come accompagnamento a piatti raffinati a base di pesce, molluschi e crostacei.

Ciò apre le porte ad altri grandi abbinamenti gastronomici: ostriche in camicia, capesante alla griglia, sogliole alla meunière, pollo ripieno di frutta secca. Può anche accompagnare formaggi locali a breve stagionatura, come un Chaource o un cremoso Langres.

Non perdetevi l'occasione per scoprire questo champagne pieno di carattere. Un eccellente ed elegante champagne brut è un ottimo modo per conoscere lo stile della Maison Ruinart.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: pinot noir 57%, chardonnay 40% e Pinot Meunier 3%.

Questo eccezionale champagne brut, con il suo colore giallo brillante e cristallino con riflessi dorati, le sue bollicine vivaci e fini che formano un cordone effervescente, invita i sensi a festeggiare.

Al naso, all'inizio, si presenta fine, fresco e fruttato, con note di frutta a polpa bianca (pera, mela renetta), albicocca, ma anche nocciole e mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate conferiscono un'ulteriore strato di complessità. Successivamente, rivela una notevole intensità olfattiva

Perfettamente equilibrato, al palato è morbido e dolce; franco e con una bella vivacità espressa in aromi persistenti di frutti gialli a nocciolo maturi (prugna mirabelle e susina). Un dosaggio ben calibrato cede il posto alla caratteristica freschezza dello Chardonnay, ben presente nella miscela. Una piacevole rotondità avvolge il palato e si estende in un lungo e fresco finale.

ALLERGENI: Contiene solfiti

