Magnum Champagne Ruinart Cuvée "R" Brut

à l'arôme subtil de fruits à chair blanche qui en font tant un excellent apéritif que le compagnon idéal d'un repas tout champagne.Un vin équilibré,



Référence : 442070

Prix : 136.60 €

Descriptif :

Magnum Champagne "R" de Ruinart

Née en 1729, Ruinart est la première Maison de Champagne. Avant elle, il n'en existait pas. A sa source, l'intuition d'un moine qui devançait son temps… Durant plus de deux siècles, la famille Ruinart, anoblie et devenue Ruinart de Brimont en 1817, anime la Maison avec la même constance. Chaque génération révèle un chef de Maison aux talents particuliers qu'il met au service de la lignée. Dom Ruinart aura été l'Inspirateur, son neveu Nicolas le Fondateur. Leurs successeurs illustrent la permanence de Ruinart.

notes de dégustation:

Le nez est fin et fruité. S'y affirment des arômes de poire à la chair claire et de fruits secs - noisette, amande. Puis des notes de fleurs blanches, escortées d'arômes de viennoiseries et de brioche beurrée.

En bouche, dans sa dominante de fraîcheur, il allie avec harmonie rondeur tactile et longueur persistante.

cépages: Chardonnay à 40%, Pinot noir de 50 à 55%, Pinot Meunier de 5 à 10%

accords: Apéritif, coquilles Saint-Jacques finement poêlée, sole meunière, blanc de poularde, fromage de Langres.

T°S: 8°C

G: 5 ans

Lien vers la fiche du produit