Champagne Ruinart Brut Rosé 75 cl

Le nez est subtil, fin, frais, aux arômes de cerise et de baies rouges juste cueillies. Piqué de notes florales (rose, aubépine) et des notes d'épice



Référence : 447005

Prix : 95.10 €

Descriptif :

Champagne Ruinart Brut Rosé

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 subtil, fin, frais, aux arômes de cerise et de baies rouges juste cueillies. Piqué de notes florales (rose, aubépine) et des notes d'épice (tonka, noix de muscade).Au palais, le vin se révèle soyeux, délicatement charnu.

Cépages: Chardonnay (45%, où prévalent les Premiers Crus Chardonnay de la Côte des Blancs) et du Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la vallée de la Marne vinifié en rouge.

accords: jambon cru italien de caractère, saumon mi-cuitfaçon japonais en "tataki" Apéritif

T°S: 8°C-10°C

G: 5 ans

Lien vers la fiche du produit