



R de Ruinart

AOC

Ruinart

Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart e lo è anche dello champagne l'R de Ruinart Aoc. Le sue uve, provenienti soprattutto dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims, sono il fulcro di tutte le sue Cuvée. Tutto è equilibrio e freschezza in questo Champagne grazie alle sue proporzioni ideali delle singole uve.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|--|
| Tipo | Champagne |
| Sottotipo | Blanc de Blancs |
| Denominazione | AOC |
| Nazione di produzione | Francia |
| Regione di produzione | Champagne |
| Localizzazione | Reims |
| Vitigno | Chardonnay 40% ;Pinot Nero 57% ;Pinot Meunier 3% |
| Gradazione | 12.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Veste brillante e limpida di colore giallo con riflessi dorati. La luminosità è notevole, l'effervescenza sostenuta, con un perlage molto persistente |
| Gusto | L'attacco al palato è molto nitido. Il vino è equilibrato, assai rotondo e polposo, con un attacco caratterizzato da aromi di frutti maturi (regina claudia e pescanoce). Il finale è lungo, il dosaggio ben integrato lascia il posto alla freschezza caratter |
| Profumo | All'esordio il vino si presenta fine e fresco, fruttato, contraddistinto da note di frutti a polpa bianca (pera, mela renetta), di albicocca, ma anche di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate conferiscono una ulteriore complessità |
| Abbinamenti | Primi con pesce, secondi piatti di pesce, formaggi a media stagionatura |
| Temperatura di servizio | 6° - 8° |

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 93

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|----------------------|---|
| Tipo raccolta | Manuale |
| Vinificazione | Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati. Fermentazione malolattica |