



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Veste brillante e limpida di colore giallo con riflessi dorati. La luminosità è notevole, l'effervescenza sostenuta, con un perlage molto persistente
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, formaggi a media stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	6° - 8°

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 93

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati. Fermentazione malolattica