

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 pescanocce). 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 complessit
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