

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'effervesienza 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 carattere

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