



Champagne Ruinart Rosé Brut SA

Ruinart Rosé se présente dans le verre dans une couleur de corail et de bois de rose. Le nez révèle des notes intenses de fruits tropicaux comme la grenade, le litchi et la goyave, complétées par des essences florales de roses et de baies rouges fraîchement cueillies. Des notes secondaires d'épices chaudes comme la fève tonka et la noix de muscade. En bouche, le caractère frais se combine avec une structure fine et une rondeur délicate. La finale élégante offre des notes de menthe poivrée et de pamplemousse rose.

Producteur	Champagne Ruinart
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30001027

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier. Le vin vieillit pendant 2 à 3 ans dans les caves de Ruinart. Dosage 8g/L.

Histoire

Le 1er septembre 1729, Nicolas Ruinart signait l'acte de fondation et créait ainsi la première entreprise de champagne au monde. C'est devenu une maison qui existe maintenant depuis près de 300 ans. L'intuition de son oncle, le moine bénédictin Dom Thierry Ruinart, qui lui avait montré la voie, lui inspira ce projet qui lui tenait à cœur.

