



Champagne R de Ruinart Brut

Ruinart Brut scintille dans le verre dans des tons châtaigne et or. La première impression révèle de subtiles notes fruitées de pomme et d'abricot, complétées par des amandes et des noisettes fraîches. Un soupçon de fleur de sureau et de graines de coriandre lui confère de la complexité. En outre, parfum intense de brioche et de biscuit. En bouche, des arômes doux de fruits jaunes à noyau mûrs se développent. La finale montre la fraîcheur caractéristique du chardonnay.

Producteur	Champagne Ruinart
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	7° - 10°
Conservation	5 années
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	500960
Accord mets et vins	Fromage, Plats végétariens, Fruits de mer, Plats légers, Apéritif
Avis	Falstaff 92/100 James Suckling 93/100



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main. Fermentation alcoolique dans des cuves en acier à température contrôlée. Fermentation malolactique. Dosage 7g/L.

Terroir

Le champagne est élaboré à partir de 40 à 50 crus différents issus des terroirs de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims.

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.

