



Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut

Visuellement, le Ruinart Blanc de Blancs présente une robe brillante d'un jaune pâle aux reflets verts. Le premier nez révèle des notes intenses de fruits frais comme le citron, la poire et la pêche. Les tons secondaires sont plutôt floraux avec une touche de fleurs blanches accompagnée de poivre rose. En bouche, un équilibre parfait entre tension et équilibre. Longue finale délicate.

Producteur	Champagne Ruinart
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	5 années
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	501260
Accord mets et vins	Poisson, Fruits de mer, Crustacés, Apéritif



Vinification

Les raisins sont vendangés manuellement. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Fermentation malolactique. Le dosage est de 7 g/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.

