



Champagne Ruinart Rosé Brut SA

Ruinart Rosé ha un colore corallo e palissandro nel bicchiere. Al naso rivela intense note di frutti tropicali come melograno, litchi e guava, completate da essenze floreali di rose e bacche rosse appena raccolte. Note secondarie di spezie calde come la fava tonka e la noce moscata. Al palato, il carattere fresco si combina con una struttura fine e una delicata rotondità. L'elegante finale offre note di menta piperita e pompelmo rosa.

Produttore	Champagne Ruinart
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001027

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio. Il vino matura per 2-3 anni nelle cantine Ruinart. Dosaggio 8g/L.

Storia

Il 1° settembre 1729, Nicolas Ruinart firmò l'atto di fondazione, creando la prima azienda di champagne al mondo. Questa divenne una casa che esiste ormai da quasi 300 anni. L'intuizione di suo zio, il monaco benedettino Dom Thierry Ruinart, che gli aveva indicato la strada da seguire, lo ispirò a intraprendere questo sentito progetto.

