



Champagne R de Ruinart Brut

Ruinart Brut brilla nel bicchiere con toni castagna-oro. La prima impressione rivela sottili note fruttate di mela e albicocca, completate da mandorle e nocciole fresche. Una nota di fiori di sambuco e semi di coriandolo aggiunge complessità. Si percepisce anche un intenso aroma di brioche e biscotto. Al palato si sviluppano dolci sapori di frutta gialla matura. Il finale mostra la caratteristica freschezza dello Chardonnay.

Produttore	Champagne Ruinart
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	7° - 10°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	500960
Adatto a	Formaggi, Piatti vegetariani, Frutti di mare, Piatti leggeri, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 92/100 James Suckling 93/100



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano. Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica. Dosaggio 7g/L.

Terroir

Lo champagne è prodotto con 40-50 crus diversi provenienti dai terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

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.

