



Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut

Visivamente, il Ruinart Blanc de Blancs ha una veste brillante con un colore giallo pallido con riflessi verdi. Il primo naso rivela intense note di frutta fresca come limone, pera e pesca. I toni secondari sono più floreali con un accenno di fiori bianchi accompagnati da pepe rosa. Al palato, perfetto equilibrio tra tensione e bilanciamento. Finale lungo e delicato.

Produttore	Champagne Ruinart
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	501260
Adatto a	Pesce, Frutti di mare, Crostacei, Aperitivi



Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione malolattica. Il dosaggio è di 7 g/litro.

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.

