

Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Pureté cristalline et élégance iconique



Description:

Ce classique de la célèbre maison Ruinart témoigne de la grande finesse du cépage Chardonnay, à la fois limpide, précis et doté d'une minéralité charmante. Il est composé d'une trentaine de crus, essentiellement de la Côte des Blancs, et a vieilli longuement dans les caves de craies creusées à 35 mètres de profondeur sous la ville de Reims. Le résultat est une robe or pâle, de très fines bulles et une tension saline. La bouche est fraîche et soyeuse avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches, et de fines épices. Un Blanc de Blancs d'une limpidité éclatante qui brille à l'apéritif et accompagne divinement les mets raffinés.

Profil aromatique:

Jaune doré. Un vin mousseux puissant, dont le cordon de bulles est très durable. Fraîcheur de l'agrumes, avec citron au premier plan, souplesse et harmonie qui offrent une belle rondeur dans une évocation de la nectarine, de l'abricot et de la mirabelle.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	01341--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Falstaff 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.