

Champagne Brut R

Ruinart

Une maison de tradition depuis 1729



Description:

Un Champagne parfait pour toutes les occasions festives, aussi délectable en apéritif qu'avec des hors-d'œuvres légers et fins, comme avec un fromage crémeux à pâte molle. Ce noble assemblage de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier, tire son caractère hors du commun d'un grand lot de vins de réserve nobles.

Profil aromatique:

Jaune clair. Bouquet délicat de jasmin, agrumes, extrait de thé vert. Effervescence noble dans le palais complexe aux notes de brioche, poire, thé vert. Symbiose parfaite entre la force et l'élégance.

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

Élevage: 24 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

N° article: 02209--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut R

Ruinart

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.