

Champagne Brut Rosé

Ruinart

L'art de changer la puissance en élégance

Description:

Le Ruinart est considéré comme l'un des champagnes rosés les plus renommés au monde. Il séduit par son équilibre incomparable qui allie la fraîcheur et la précision du Chardonnay avec le fruité sensuel du Pinot Noir. Le nez dévoile une belle palette aromatique de baies rouges, de fruits exotiques et de fleurs. La bouche illustre le paradoxe caractéristique de la maison: à la fois puissante et subtile, structurée et soyeuse, portée par une fraîcheur cristalline. Un champagne créé pour tous ceux qui mesurent le caractère, non pas en termes de volume, mais d'équilibre.

Profil aromatique:

Rosé brillant. Finesse et subtilité du fruit qui rappelle nettement les baies rouges: Raisinets et mûre. Belle intensité au nez, les arômes primaires sont très présents. Harmonieux et équilibré en bouche

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: 24 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Meunier, 10% Andere Rebsorten

N° article: 03925--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Herkunft:	France
Notation:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Meunier, 10% Andere Rebsorten
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.