

Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Blanc de Blancs ayant obtenu 93 points



Description:

Chez Ruinart, le Chardonnay a sans conteste le premier rôle et une importance majeure dans la composition de tous les champagnes de la maison.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Ruinart

Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100

Elevage:

24 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

01341--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés