

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Un champagne rosé de rêve issu d'une maison de renommée mondiale



Description:

Le tout premier champagne rosé du monde, véritable icône depuis 250 ans. Parfaitement équilibré, plein de noblesse et raffiné.

Note de dégustation:

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 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):

Parker 90/100, Score 18.5/20

Elevage:

24 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Référence:

03925--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Origine:	France
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés