

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.

Note de dégustation:

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 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):

Score 18/20

Elevage:

24 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Référence:

02209--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut R

Ruinart

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés