

## Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Purezza cristallina ed eleganza iconica

### Descrizione:

Lo Chardonnay è senza dubbio il vitigno più importante di Ruinart ed è di grande valore per tutti gli Champagne della casa, in particolare, ovviamente, per questo Blanc de Blanc. Le uve, provenienti dalle migliori località della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, combinano la finezza aromatica con la densità, la freschezza e la leggerezza. Un'elevata percentuale di vini di riserva di diverse annate aggiunge complessità e profondità.

### Profilo aromatico:

Giallo oro. Uno spumante potente con un filo di bollicine di lunga durata. Freschezza agrumata, con il limone in primo piano, morbidezza e armonia offrono una bella rotondità in un'evocazione di nettarina, albicocca e prugna mirabelle.

### Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Allevamento:** 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 01341--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Falstaff 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	36 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.