

Champagne Brut Rosé

Ruinart

L'art de changer la puissance en élégance



Descrizione:

Ruinart è considerato uno degli champagne rosé più rinomati al mondo, apprezzato per il suo equilibrio incomparabile che unisce la freschezza e la precisione dello Chardonnay al frutto sensuale del Pinot Noir: al naso sprigiona un profumo fragrante di bacche rosse, frutta esotica e note floreali. Al palato rivela l'inconfondibile paradosso Ruinart: potente e delicato allo stesso tempo, strutturato e setoso, sostenuto da una freschezza cristallina. Uno champagne creato per tutti coloro che misurano il carattere non in base alla forza, ma all'equilibrio.

Profilo aromatico:

Rosé brillante. Frutto fine e sottile, che ricorda chiaramente i frutti rossi: uva e more. Bella intensità al naso, con aromi primari molto presenti. Al palato è armonico ed equilibrato.

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, luccioerperca 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: 24 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Meunier, 10% Andere Rebsorten

Numero articolo: 03925--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Meunier, 10% Andere Rebsorten
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	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.