

## Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Blanc de Blancs con 93 punti



**Descrizione del vino:**

Lo Chardonnay è senza dubbio il vitigno principale di Ruinart e 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'ampia percentuale di vini di riserva di diverse annate aggiunge grande complessità e profondità.

**Nota di degustazione:**

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.

**Abbinamenti:**

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 meravigliosamente anche al pesce e ai frutti di mare, come il salmone affumicato, i gamberi, il lucciopeca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.

**Consigli per il consumo:**

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Ruinart
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	01341--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi