

Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Blanc de Blancs con 93 punti



Descrizione del vino:

Champagne Blanc de Blancs, Ruinart Lo Chardonnay è il protagonista indiscusso di Ruinart e riveste la massima importanza per tutti gli champagne della maison.

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 luccio perca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Ruinart

Valutazioni: James Suckling 93/100, Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100

Vinificazione: 24 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 01341--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Ruinart

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 90/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi