

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Uno champagne rosé da sogno di una casa famosa in tutto il mondo



Descrizione del vino:

Il primo champagne rosé mai prodotto e un'icona da 250 anni. Uno champagne perfettamente equilibrato con una grande nobiltà aristocratica.

Nota di degustazione:

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.

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 inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Ruinart
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Numero di articolo:	03925--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Ruinart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% 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