

Champagne Brut R

Ruinart

Una casa tradizionale dal 1729



Descrizione del vino:

Uno Champagne perfetto per tutte le occasioni di festa, delizioso sia come aperitivo che con antipasti leggeri e raffinati, come un formaggio morbido e cremoso. Questo nobile assemblaggio di chardonnay, pinot nero e pinot meunier trae il suo carattere eccezionale da una grande partita di vini nobili di riserva.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro. Delicato bouquet di gelsomino, agrumi ed estratto di tè verde. Nobile effervescenza al palato complesso con note di brioche, pera e tè verde. Una perfetta simbiosi di forza ed eleganza.

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, luccio perca 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:	Score 18/20
Vinificazione:	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Numero di articolo:	02209--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut R

Ruinart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
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