

Ruinart « Blanc de Blancs » Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
100 % Chardonnay, assemblage de 25 à 30 crus, dont 20 à 30 % de vins de réserve



Producteur
Ruinart à Reims (51100)



Commentaire
Élégance, style et intemporalité définissent l'ADN de la Maison de Champagne Ruinart. Première Maison de Champagne fondée en 1729, Ruinart est installée au cœur de Reims. Figurant parmi les marques les plus appréciées de l'hexagone, elle incarne l'excellence d'un art de vivre à la française aux quatre coins du monde.



Dégustation
Ruinart Blanc de Blancs se caractérise par une belle robe jaune pâle aux reflets dorés et verts. La finesse de l'effervescence est persistante. Au nez, le bouquet est intense et laisse découvrir des arômes de fruits frais comme des agrumes et fruits exotiques évoquant l'ananas. Après aération, des arômes floraux s'expriment sur des notes de tilleul, puis de pêche blanche. Au palais, l'attaque est souple. La bouche est ronde et harmonieuse. Elle emballe le palais par sa texture voluptueuse supportée par une belle fraîcheur. La finale est minérale.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6