

DRINKS.

R de Ruinart Champagne 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408289
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Ruinart, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, Frankreich
Marque	Ruinart
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: des notes fruitées de pêche et d'abricot, ainsi que d'amandes et de noisettes. Elles sont complétées par des notes florales et épicées. Palais: goût corsé avec des arômes de fruits mûrs. Finale: longue et fraîche.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de 40% de Chardonnay, 49% de Pinot Noir et 11% de Meunier, plus 20 à 25% de vins de réserve des 2 années précédentes
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)
-----------	--

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	---------------------------------

Description

Cette cuvée, qui provient de la ville française de Reims, est un assemblage de vins de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier de différents millésimes et proportions. Après avoir été pressés, les raisins récoltés à la main fermentent dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées; les vins peuvent alors attendre des années avant d'être utilisés. Du sucre et de la levure sont ajoutés aux assemblages finis, qui sont ensuite stockés à des températures constamment fraîches dans des cathédrales souterraines faites de chaux, les "Crayères". Les vins y passent plusieurs années en bouteilles, empilées en position horizontale les unes sur les autres le long des murs de la cave, et forment de fines bulles grâce à des dispositifs spéciaux. Le résultat de ce processus élaboré est un champagne doré, chatoyant, frais et équilibré, dont le profil aromatique est caractérisé par la poire, les noix, les amandes, les fleurs blanches, la levure à pâtisserie et la brioche. Alors que de nombreuses vieilles maisons de vin se sont tournées vers le champagne après la "découverte du vin mousseux", Ruinart a été fondée en 1729 comme première maison de champagne - ceci grâce à l'esprit d'entreprise de Nicolas Ruinart, qui a suivi la vision de son oncle défunt, le moine bénédictin Dom Ruinart.