DRINKS.

Ruinart Blanc de Blancs Second Skin 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408291
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: notes florales, avec un peu de pêche. Palais: soyeux et frais avec une acidité vive.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
L'emballage	Second Skin
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

Description

Ce Blanc de Blancs, provenant de Reims en France, est un assemblage de vins de Chardonnay de différents millésimes. Les raisins récoltés à la main proviennent principalement des régions viticoles de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, bien que l'on trouve également dans la cuvée quelques représentants de la région de Sézanne et de la vallée de la Vesle. Le résultat du processus de production, qui peut durer jusqu'à trois ans, est un champagne doré pâle avec un perlage vif et un profil aromatique dominé par les fruits. 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. Les champagnes de la Maison Ruinart à Reims sont 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.