

DRINKS.

Dom Ruinart Rosé 2009 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4093489
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: riche palette de fruits exotiques, tels que le litchi et le kumquat. Bouche: fraîche et pétillante, avec des notes de quetsche et d'hibiscus, complétées par des arômes d'agrumes bien mûrs comme l'orange sanguine.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 80% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2009
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, veau et bœuf

Description

Cette cuvée rosée de Reims, en France, est un assemblage de vins de Chardonnay et de Pinot Noir provenant de différents millésimes. Afin de donner au champagne son caractère rosé typique avec des reflets roses et orange, 18-19% de vins rouges vinifiés entrent dans l'assemblage. Les raisins, cueillis à la main, proviennent principalement des régions de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, avec quelques représentants de la Vallée de la Marne. Le résultat du processus de production, qui dure jusqu'à trois ans, est un profil aromatique convaincant dominé par les baies et les cerises, la fraîcheur florale ainsi que des notes épicées. Alors que de nombreuses maisons de vins plus anciennes se sont tournées vers le champagne après la "découverte du vin mousseux", Ruinart a été la première maison de champagne à être fondée en 1729, grâce à l'esprit d'entreprise de Nicolas Ruinart, qui a suivi la vision de son défunt oncle, 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". Là, les vins passent plusieurs années dans leurs bouteilles, qui sont empilées horizontalement le long des murs de la cave, grâce à des dispositifs spéciaux, et forment de fines bulles.