

DRINKS.

R de Ruinart 150cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409350
Alcool	12%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Ruinart, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, Frankreic
Marque	Ruinart
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: notes fruitées de pêche et d'abricots, ainsi que d'amandes et de noisettes. Elles sont complétées par des notes florales et épicées. Bouche: corsée avec des arômes de fruits mûrs. Finale: longue et fraîche.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 40% de Chardonnay, 49% de Pinot Noir et 11% de Pinot 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	Non spécifié
-----------	--------------

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

Description

Cette cuvée de Reims, en France, est un assemblage des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier de différents millésimes et proportions. Les raisins, qui sont récoltés à la main, fermentent dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées après avoir été pressés; les vins peuvent ensuite attendre des années avant d'être utilisés. Du sucre et de la levure sont ajoutés aux assemblages finis et ils sont finalement stockés à des températures constamment fraîches dans des cathédrales souterraines faites de calcaire, les "crayères". Les vins y passent plusieurs années dans leurs bouteilles, qui sont empilées horizontalement le long des murs de la cave pour former de fines bulles. Le résultat de ce processus de production est, dans ce cas, un champagne aux reflets dorés, frais et équilibré, avec un profil aromatique de poire, de noix, d'amandes, de fleurs blanches, de pâte à levure et de brioche. 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.