

# DRINKS.

## Ruinart Rosé 150cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409352
Alcool	12.5%
Contenu	150cl
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 les baies rouges. Bouche: fraîche et pétillante avec des fruits rouges accompagnés de pamplemousse et de menthe.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 45% de Chardonnay et 55% de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Caractéristique	Non spécifique
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, 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". Les vins y 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.