

# DRINKS.

## Ruinart Rosé Second Skin 150cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article        | 409353                                                                                                                                                                                     |
| Alcool                  | 12.5%                                                                                                                                                                                      |
| Contenu                 | 150cl                                                                                                                                                                                      |
| Pays                    | France                                                                                                                                                                                     |
| Région                  | Champagne                                                                                                                                                                                  |
| Embouteilleur           | Ruinart, 9 Avenue de Champagne,<br>51200 Epernay, Frankreich                                                                                                                               |
| Marque                  | Ruinart                                                                                                                                                                                    |
| Type                    | Champagne                                                                                                                                                                                  |
| Allergène               | Contient des sulfites                                                                                                                                                                      |
| Dégustation             | Nez: riche palette de fruits exotiques,<br>tels que le litchi et les baies rouges.<br>Bouche: fraîche et pétillante avec des<br>fruits rouges accompagnés de<br>pamplemousse et de menthe. |
| Désignation commerciale | Champagne                                                                                                                                                                                  |
| Détails                 | Élaboré à base de 45% de<br>Chardonnay et 55% de Pinot Noir                                                                                                                                |
| L'emballage             | mit Umverpackung                                                                                                                                                                           |
| Etiquette               | classique                                                                                                                                                                                  |
| Organique               | Non spécifié                                                                                                                                                                               |
| Vegan                   | Non spécifié                                                                                                                                                                               |
| Kosher                  | Non spécifié                                                                                                                                                                               |
| Fermeture de            | Bouchon                                                                                                                                                                                    |



la bouteille

---

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

---

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Température<br>de<br>consommation | 8-10 degrés |
|-----------------------------------|-------------|

---

|           |              |
|-----------|--------------|
| Millésime | Non spécifié |
|-----------|--------------|

---

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| En accord<br>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.