

DRINKS.

Ruinart Rosé 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700949
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Ruinart, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, Frankreich
Marque	Ruinart
Type	Champagner
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: frais, avec une palette de fruits exotiques, de baies et de cerises, complétée par la grenade, la rose et l'aubépine. Bouche: les arômes de fruits rouges prédominent, avec des nuances épicées de muscade et de fèves tonka, de menthe et de pamplemousse.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	45% Chardonnay (Côte des Blancs & Montagne de Reims) 55% Pinot Noir (Montagne de Reims & Marne-Tal)
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, dessert, agneau, viandes blanches

Description

Cette cuvée, de la ville de Reims, est un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay de différents millésimes. Les raisins sont récoltés à la main, puis fermentés après leur pressage à une température contrôlée. Les vins peuvent alors mûrir pendant plusieurs années avant d'être consommés. Le champagne rosé a des teintes de couleur rose et orange. Les raisins sont cueillis à la main principalement dans les zones de culture de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Après un processus de production de 3 ans, on obtient un profil aromatique convaincant, qui est dominé par les fruits et les cerises, les fleurs fraîches et les notes épicées. Alors que de nombreuses maisons de vin proposent du vin mousseux, la maison Ruinart a été fondée en 1729 comme la première maison de champagne, grâce au travail de Nicolas Ruinart, inspiré par la vision de son défunt oncle, le moine bénédictin Dom Ruinart. Le champagne Maison Ruinart à Reims est conservé à des températures fraîches dans la cave souterraine, nommée «Crayères». Là, les vins passent plusieurs années dans leurs bouteilles, qui sont empilées grâce à des dispositifs spéciaux le long des murs du sous-sol, en position horizontale, les unes sur les autres, jusqu'à ce que de fines bulles soient formées.