



« R » DE RUINART BRUT

La expresión máxima del Gusto Ruinart

COMPOSICIÓN - VINIFICACIÓN

40% de Chardonnay, un 57% de Pinot Noir y un 3% de Pinot Meunier, que incluye entre un 20 y un 25% de vinos de reserva de los 2 años anteriores.

Vinificación:

- Vendimias manuales
- Fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable termorreguladas
- Fermentación maloláctica
- Dosificación: 9 g/l

NOTAS DE CATA

Un color amarillo brillante y límpido con reflejos dorados. Bonito brillo, efervescencia sostenida, con un rosario muy persistente.

Una primera nariz fina y fresca, llena de notas de fruta blanca (pera, manzana reineta), albaricoque, así como avellanas y almendras frescas. Las magníficas notas florales y especiadas le aportan una complejidad extraordinaria.

La segunda nariz revela una bella intensidad olfativa, sobre un fondo de brioche y galleta. Ataque en boca muy franco. Un vino equilibrado, redondo y carnoso en el ataque con aromas de frutas maduras (ciruela claudia y nectarina).

La nota final es persistente: una dosificación bien integrada deja paso a la frescura característica de la Chardonnay, muy presente en el resultado final del vino.

DE LA COPA AL PLATO

Un champagne perfecto para el aperitivo en todas circunstancias, que podrá también servirse como entrante con platos ligeros y finos, como ostras escalfadas, vieiras a la plancha o con un plato principal, como un lenguado a la meunière. Quesos de todo tipo, carnes blancas, arroces y risottos. Cordero, fabadas y otros platos de saturación.

