

RUINART ROSÉ La expresión deliciosa del Gusto Ruinart

COMPOSICIÓN - VINIFICACIÓN

Chardonnay y Pinot Noir mayoritariamente clasificadas como Premiers Crus, con un 20-25% de vinos de reserva de los 2 años anteriores.

45% de Chardonnay de la Côte des Blancs y de la Montaña de Reims 55% Pinot Noir de la Montaña de Reims y del valle del Marne, de la cual entre un 18 y un 19% se vinifica en tinto.

Vinificación:

- Vendimias manuales
- Fermentación alcohólica en cubas inoxidables termorreguladas
- Para el vino tinto, maceración corta y extracción ligera
- Fermentación maloláctica
- Dosificación: 9 g/l

NOTAS DE CATA

El color es un rosa granada delicado, con reflejos muy levemente anaranjados. La efervescencia es viva y ligera, con un rosario persistente.

La nariz es sutil y fresca. Ofrece en primer lugar una original paleta de frutas exóticas (guayaba, lichi) y pequeños frutos rojos (frambuesa, cereza, fresa silvestre). Notas de rosa y granada completan este perfil aromático complejo e intenso, dominado por aromas primarios muy puros.

En boca, el ataque es franco y pleno, mecido por una suave efervescencia. Los aromas de los frutos rojos recién cogidos se expresan plenamente en boca. El equilibrio conjuga redondez succulenta y bella frescura, que se expresa sobre un toque elegante y vivificante de menta y de pomelo rosa.

DE LA COPA AL PLATO

Ruinart Rosé es un champagne de muy buena armonía, del que disfrutaremos durante toda la comida, desde el aperitivo hasta el postre.

Su valor se verá realizado por las notas de yodo y mar: percebes, langosta, algas, sushi, atún, salmón.

Con el plato principal, podrá combinar bien con una pierna de cordero lechal o con un filete de ternera hecho a baja temperatura. Los arroces caldosos de mar o montaña le darán un contraste de inmensa belleza. No podemos dejar de probarlo con anchoas.

Quesos frescos, cuajadas, mozzarelas, burratas, etc. Mejor si además se combinan con frutos rojos.

