



« R » DE RUINART BRUT

L'espressione principale del gusto Ruinart

COMPOSIZIONE - VINIFICAZIONE

Assemblaggio costituito al 40% di Chardonnay, al 57% di Pinot Noir e al 3% di Pinot Meunier, comprendente dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti.

Vinificazione:

- Vendemmia manuale
- Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati
- Fermentazione malolattica
- Dosaggio: 9 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Veste brillante e limpida di colore giallo con riflessi dorati. La luminosità è notevole, l'effervescenza sostenuta, con un perlage molto persistente.

All'esordio il vino si presenta fine e fresco, fruttato, contraddistinto da note di frutti a polpa bianca (pera, mela renetta), di albicocca, ma anche di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate conferiscono una ulteriore complessità.

Il secondo esame olfattivo rivela un'intensità rilevante, su un fondo più improntato agli aromi di brioche e biscotto.

L'attacco al palato è molto nitido. Il vino è equilibrato, assai rotondo e polposo, con un attacco caratterizzato da aromi di frutti maturi (regina claudia e pescanoce). Il finale è lungo, il dosaggio ben integrato lascia il posto alla freschezza caratteristica dello Chardonnay, molto presente nell'assemblaggio.

DAL CALICE AL PIATTO

Uno Champagne perfetto per l'aperitivo in ogni circostanza, che potrà anche essere servito con la prima portata per accompagnare piatti leggeri e delicati come ostriche affogate e capesante alla plancha o con la portata principale, come una sogliola alla mugnaia.

Può inoltre accompagnare dei formaggi dalla stagionatura breve, come uno Chaource o un Langres molto cremosi.

