

RUINART ROSÉ L'expression gourmande du Goût Ruinart

COMPOSITION - VINIFICATION

Assemblage élaboré sur une base de Chardonnay et de Pinot Noir majoritairement classés en Premiers Crus, avec de 20 à 25% de vins de réserve des 2 années précédentes.

45 % de Chardonnay de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims
55 % Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne, dont 18 à 19% vinifiés en rouge.

Vinification :

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malo-lactique
- Dosage : 6 g/l

NOTES DE DEGUSTATION

La couleur est d'un rose grenade délicat, aux reflets très légèrement orangés. L'effervescence est vive et légère, avec un cordon persistant.

Le nez est subtil et frais, offrant d'abord une palette originale de fruits exotiques (goyave, litchi), et de petits fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois). Des notes de rose et de grenade complètent ce profil aromatique complexe et intense, dominé par des arômes primaires peu évolués.

En bouche, l'attaque est franche et pleine, bercée par une douce effervescence. Les arômes de fruits rouges juste cueillis s'y expriment pleinement. L'équilibre conjugue rondeur gourmande et jolie fraîcheur, qui s'exprime sur une touche élégante et vivifiante de menthe et de pamplemousse rose.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Le Ruinart Rosé est un champagne d'une grande convivialité que l'on prendra plaisir à consommer tout au long d'un repas, depuis l'apéritif jusqu'au dessert.

Il sera mis en valeur par de fines tranches d'un jambon cru Italien de caractère (San Daniele, Parme...). En entrée, un saumon mi-cuit ou préparé à la japonaise en «tataki» en révélera ses multiples facettes.

Avec le plat principal, il pourra s'accorder avec un gigot d'agneau de lait ou un filet veau cuit à basse température.

En fin de repas il s'exprimera pleinement avec une soupe de fruits rouges rehaussée d'un excellent vinaigre balsamique de Modène.

