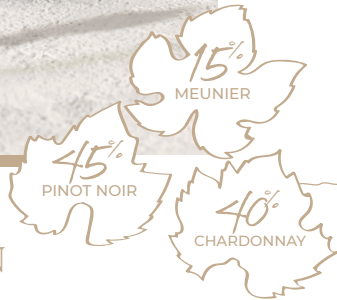


# Ruinart BRUT

UN ÉQUILIBRE HARMONIEUX



- Finesse & Structure
- Fruité Charnu & Épicé
- Fraîcheur & Élégance
- Rondeur & Légèreté
- Vivacité & Fruité Acidulé



## ÉLABORATION


- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique complète
- Assemblage de 40 à 50 crus
- 20 à 30% de vin de réserve
- 2 à 3 ans de vieillissement
- Dosage: 7g/l


« Cet assemblage présente une jolie complexité aromatique, entre le fruité frais et les notes grillées développées lors du vieillissement en caves. »

**Frédéric Panaïotis**  
Chef de Caves

## DÉGUSTATION

 Ruinart Brut se caractérise par sa robe chatoyante, jaune et or.

 Pour commencer, cette cuvée laisse deviner des parfums d'automne et d'été, avec de subtiles notes fruitées de pomme reinette et d'abricot, ainsi que de noisette et d'amande fraîche. Une pointe de complexité vient s'ajouter avec des touches de fleurs de sureau et de graines de coriandre. Le deuxième nez laisse ensuite place à des effluves intenses de brioche et de biscuits.

 Des arômes suaves de fruits jaunes, de tartes aux prunes et de fruits à noyaux mûrs se révèlent en bouche. Une rondeur harmonieuse et persistante enveloppe alors le palais. La note finale rappelle la présence du chardonnay dans l'assemblage, avec sa fraîcheur caractéristique.

## ACCORDS METS & VINS

R de Ruinart est un vin frais, tout en rondeur, qui s'allie parfaitement avec une cuisine simple et authentique à base de produits bruts :

- Coquilles Saint-Jacques à la plancha.
- Tarte aux légumes de saison & fromage de chèvre.
- Brie au miel et aux amandes.

## CONDITIONS DE GARDE

Dans les conditions optimales, à l'abri de la lumière (artificielle et naturelle) et à température constante, entre 10 et 15°C.



## SERVICE

En toute simplicité :

- Au réfrigérateur : minimum 4 heures avant dégustation (proscrire le congélateur).
- En seau à glace : 2 tiers d'eau, 1 tiers de glace pendant au moins 20 minutes.
- Température de service : 8-10°C = 50-54°F.
- Verre tulipe à champagne ou verre à vin blanc.

