

# Ruinart BLANC DE BLANCS

LA FRAÎCHEUR AROMATIQUE, DANS SON ÉLÉGANTE SIMPLICITÉ



- Finesse & Structure
- Fraîcheur & Élégance
- Rondeur & Légereté



## ÉLABORATION

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique complète
- Assemblage de 25 à 30 crus
- 20 à 30% de vin de réserve
- 2 à 3 ans de vieillissement
- Dosage: 7g/l

«Chaque terroir sélectionné pour la singularité de ses chardonnays apporte à l'assemblage une part de complexité et forme un équilibre entre fraîcheur et rondeur.»

**Frédéric Panaïotis**  
Chef de Caves

## DÉGUSTATION

Des nuances vert amande et jade se reflètent dans la robe jaune pâle de cette cuvée.

Dès le premier nez, d'intenses arômes de fruits frais se font sentir : cédrat à maturité, poire juteuse ou encore pêche fraîchement cueillie. Plus floral et élégant, le deuxième nez dévoile des effluves de magnolia, accompagnées d'une note épicée de gingembre et de baies roses.

Remarquez-vous la texture singulière et harmonieuse qui enveloppe le palais, entre tension et rondeur ? Celle-ci est soulignée par une vive fraîcheur aromatique d'agrumes mûrs et de fruits exotiques. La touche minérale finale est longue et délicate.

## ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée emblématique du goût Ruinart s'accompagne d'une cuisine fraîche et raffinée :

- Avocado toast, coriandre, zeste de citron & piment d'Espelette.
- Carpaccio de bar aux agrumes & légumes croquants.
- Financier, crème matcha & poire.

## 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 :

- Pour préserver l'intégrité du goût Ruinart, conserver le flacon dans son étui Seconde Peau jusqu'au service.
- 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.

