

# Ruinart ROSÉ

UNE FRAÎCHEUR AFFIRMÉE



- Finesse & Structure
- Fruité Charnu & Épicé
- Fraîcheur & Éléance
- Vivacité & Fruité Acidulé




## ÉLABORATION


- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique complète
- Assemblage de 30 à 40 crus
- 20 à 30% de vin de réserve
- 2 à 3 ans de vieillissement
- Dosage : 8g/l


« Un Rosé avec beaucoup de rondeur et une légère structure, tout en subtilité. Son harmonie saura vous surprendre lors de nombreuses occasions. »

**Frédéric Panaïotis**  
Chef de Caves

## DÉGUSTATION

 Teintes corail et bois de rose se reflètent dans la robe de cette cuvée de champagne rosé.

 C'est d'abord d'intenses arômes de fruits exotiques qui s'exhalent au premier nez: grenade, litchi et goyave, soutenus par des essences florales de Rose de Damas et de fruits rouges fraîchement cueillis. La découverte se poursuit en second nez, avec des effluves d'épices chaudes telles la fève tonka et la noix de muscade.

 Ce qui semble simple en apparence ne l'est pas toujours. Simplicité et complexité s'allient ainsi en bouche dans cette cuvée où la fraîcheur se conjugue avec une structure fine et une rondeur délicate. La dégustation s'achève sur une touche élégante aux notes de menthe poivrée et de pamplemousse rose.

## ACCORDS METS & VINS

- Ruinart Rosé peut se déguster de l'entrée au dessert, pourvu qu'il accompagne une cuisine aux subtils accords sucrés-salés :
- Saumon Gravlax, accompagné de betteraves à l'aneth.
  - Tataki de bœuf aux noisettes.
  - Soupe de fruits rouges, sorbet à l'hibiscus et feuilles de menthe.

## 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.

