Maison Ruinart
Blanc de blancs



Etablie depuis 1729, la maison Ruinart est la plus ancienne maison de Champagne. Son savoir-faire unique est le fruit d'une longue tradition familiale marquée par un esprit pionnier. Au début des années 2000, les effets du changement climatique sur la vigne se font déjà ressentir. Face aux défis environnementaux, la maison Ruinart, déjà attachée à la préservation du vivant, prend des engagements forts ; elle s'investit dans la protection de la faune et la flore locale et la reforestation.

TERROIR : AOP Champagne 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% chardonnay.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Assemblage de 25 à 30 crus, 20 à 30% de vin de réserve issus des récoltes de différentes années. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique.
2 à 3 ans de repos en cave.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 8 °C

ACCORDS METS ET VIN : Un champagne à boire avec des fruits de mer ou des poissons comme un carpaccio de bar aux agrumes.

GARDE : Jusqu'à 36 mois.

SPÉCIFICITÉS : Robe d'une belle couleur jaune pâle avec des reflets verts amande et verts jade. Le premier nez dégage d'intenses arômes de fruits frais : cédrat à maturité, poire juteuse. Plus floral, le second nez dévoile des notes de fleurs blanches, accompagnées d'une touche épicée. Entre tension et rondeur, la texture est enveloppante, soulignée par une fraîcheur aromatique d'agrumes mûrs et de fruits exotiques. La note finale est ronde et délicate.