Maison Ruinart
R de Ruinart



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% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Pinot noir, meunier, chardonnay.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Assemblage de 40 à 50 crus dont 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 une cuisine végétale ou encore du fromage.

GARDE : Jusqu'à 36 mois.

SPÉCIFICITÉS : Robe chatoyante jaune or. Le premier nez dégage se subtiles notes fruitées de pomme reinette et d'abricot, ainsi que de noisette et d'amande fraîche. Le second nez laisse place à des effluves intenses de brioche et de biscuit. Des arômes suaves de fruits jaunes et de fruits à noyaux mûrs se révèlent en bouche. Une rondeur harmonieuse et persistante enveloppe le palais. La note finale révèle la fraîcheur caractéristique du chardonnay.