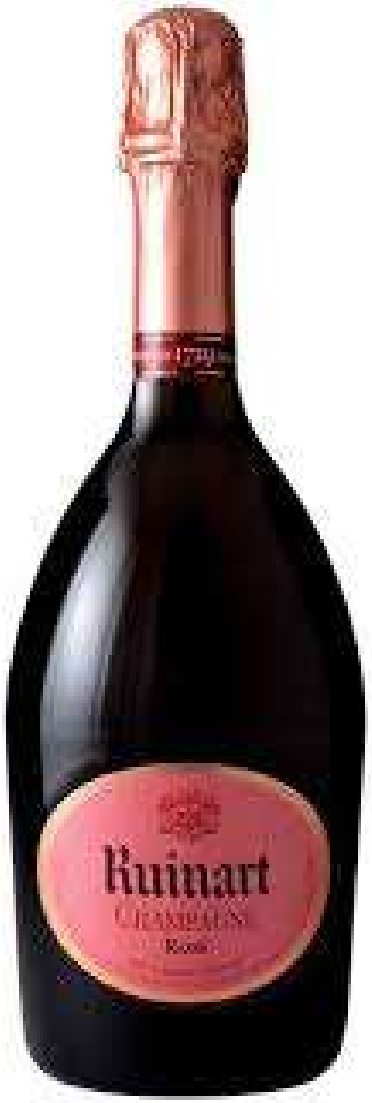
Maison Ruinart

Rosé



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) : Pinot noir, chardonnay.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Assemblage de 30 à 40 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 des poissons gras ou des crustacés, une salade de canard pamplemousse.

GARDE : Jusqu'à 36 mois.

SPÉCIFICITÉS : La robe dénote des teintes corail et bois de rose. Le premier nez dégage d'intenses arômes de fruits exotiques soutenus par des essences florales de rose de Damas et de fruits rouges. Le second nez dévoile des effluves d'épices chaudes telles que la fève de tonka et la noix de muscade. En bouche, 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.