

Champagne Ruinart Brut



Entrare nell'universo Ruinart significa scoprire la filosofia della "Plus ancienne Maison de champagne": la ricerca costante della perfezione, uno spirito puro e raffinato.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:
49,00 €

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita: 49,00 €

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore: [Ruinart](#)

Descrizione

Gradazione alcolica 12 %Vol

Marca Ruinart

Quantità di vendita per unità d'imballo 1

Volume del liquido 750ml

Produttore Moet Hennessy Italia

Vendemmia 2015

Il fondatore della prestigiosa Maison de Champagne Ruinart fu **Nicolas Ruinart, che riuscì a realizzare il sogno di suo padre, Dom Thierry Ruinart** un monaco benedettino, all'epoca era una delle menti più all'avanguardia, fu proprio lui a captare che attorno allo Champagne c'era sempre più grande entusiasmo, lo Champagne all'epoca era un vino fermo.

Caratteristiche della casa produttrice: NM.

Tipologia: Champagne AOC.

Uve: Pinot Noir 60% Chardonnay 40%.

Esame Visivo: Giallo paglierino con riflessi dorati e dal bagliore cristallino, il perlage è fine e persistente.

Esame olfattivo: Un naso fine, fresco e fruttato, orchestrato attorno a note di frutti a polpa bianca (pera) e accenti di frutta fresca (mandorle e nocciole) su cui s'intrecciano note di fiori bianchi, come l'acacia, il biancospino e rosa canina, che vanno a completarsi con aromi golosi di burro fresco e brioche.

Esame gustativo: Un vino squisitamente equilibrato e tattile. Costruito su una dominante di freschezza, presenta un'armonia perfetta e una bella rotondità che avvolge a lungo il palato.

Abbinamento: Ottimo anche come aperitivo, è il compagno ideale di cibi delicati tra i quali il caviale, pesce, molluschi e crostacei "aragosta, astice, ostriche".

Stato evolutivo: Pronto

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.