

RUINART BLANC DE BLANCS



Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart. Le sue uve, provenienti soprattutto dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims, sono il fulcro di tutte le sue Cuvée.

ASSEMBLAGGIO

Assemblaggio costituito al 100% di Chardonnay di diverse annate (dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti).

PROVENIENZA

Una decisa predominanza di Premier Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims dona la finezza aromatica, completata da vini dello Sézannais noti per la loro rotondità; infine alcuni vini del nord della vallée de la

Vesle conferiscono un tocco di freschezza e leggerezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è di un bellissimo giallo dorato pallido con leggeri riflessi verdi. È brillante e luminoso con un'effervescenza vivace e persistente.

Al primo naso rivela una grande intensità, con note di frutta fresca, in particolare di agrumi maturi. Al secondo naso si presentano note delicate di fiori e frutti bianchi (pesca bianca).

Al palato è morbido, armonioso e di grande rotondità. La sua vinosità è senza eccessi, supportata da una freschezza intensa. Emergono nel finale note di pescanoce, agrumi e una piacevole mineralità. Il finale è molto persistente e rinfrescante.

DAL CALICE AL PIATTO

Uno Champagne perfetto per l'aperitivo, in particolare in primavera o d'estate. A tavola si abbina molto bene a tutti i frutti di mare e ai crostacei, ed è perfetto con una tartare di branzino o di orata. Anche una sogliola alla plancha rappresenta un connubio ottimale.