



"R" DE RUINART

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

Costituito al 40% di Chardonnay, dal 49% di Pinot Noir e dal 11% di Meunier, comprendente dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti. Vendemmia manuale. Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati. Fermentazione malo lattica. Dosaggio: 9 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta brillante e limpido di colore giallo con riflessi dorati. La luminosità è notevole, l'effervescenza sostenuta, con un perlage molto persistente.

Al primo naso è un vino fine e fresco, fruttato con note di frutti a polpa bianca (pera, mela renetta), di albicocca, ma anche di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate conferiscono ulteriore complessità. Al secondo naso si rivela una grande intensità olfattiva con note più marcate di brioche e biscotto.

L'attacco al palato è molto deciso. Il vino è equilibrato, abbastanza rotondo e polposo, con aromi di frutti maturi (regina claudia e pescanoce). Il finale è lungo, il dosaggio ben integrato lascia il posto alla freschezza caratteristica dello Chardonnay, molto presente nell'assemblaggio.

DAL CALICE AL PIATTO

Uno Champagne perfetto per l'aperitivo in ogni circostanza, che potrà anche essere servito con un antipasto per accompagnare piatti leggeri e delicati come ostriche affogate, capesante alla plancha o con la portata principale, come ad esempio una sogliola alla mugnaia. Può anche accompagnare dei formaggi dalla stagionatura breve, come uno Chaource o un Langres molto cremoso.