ACQUISTATO IL .....

Magnum Champagne Brut "R" Ruinart



Lo stile di Ruinart

Uno degli Champagne più iconici della famosa Maison, "R de Ruinart" è un grande classico. Frutto di un equilibrato assemblaggio, sempre uguale a se stesso anno dopo anno, "R de Ruinart" nasce da uve Chardonnay e Pinot Noir con una piccola aggiunta, circa il 3%, di Meunier. Nell'assemblaggio, ai vini dell'annata, vengono in genere aggiunti circa il 25% di vini di riserva, conservati in cantina dalle precedenti vendemmie. Questo rende la cuvée finale più ricca e complessa e ne deriva uno Champagne particolarmente piacevole, equilibrato nelle sue componenti ma soprattutto fine. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino e dal perlage fine e persistente. Al naso note di frutti a polpa bianca, albicocca, agrumi e una leggera tostatura. A rendere ancora più complesso il quadro aromatico di questo Champagne, concorrono le classiche note di brioche e pasticceria.

Nella storia dello Champagne un posto d'onore va certamente riconosciuto al monaco benedettino Dom Thierry Ruinart che, insieme all'iconico Dom Pérignon, possono considerarsi tra i padri del celeberrimo vino francese. Vissuto a cavallo tra XVII e XVIII secolo, Dom Ruinart fu un teologo e storico ma soprattutto una persona estremamente brillante e visionaria che, a soli 23 anni, intuì le potenzialità di un nuovo vino, particolarmente in voga tra gli aristocratici parigini, caratterizzato da una certa effervescenza. La nascita della maison a lui intitolata risale al primo settembre 1729, quando Nicolas Ruinart aprì il suo primo registro contabile dedicato proprio al "vin de bulles". Lo stile della casa si basa soprattutto sullo chardonnay e sulla sua grande eleganza. Oggi Ruinart è parte del più grande gruppo del lusso mondiale LVMH.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Assemblaggio costituito al 40% di Chardonnay, dal 50 al 55% di Pinot Noir e dal 5 al 10% di Pinot Meunier, comprendente dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Metodo Champagne
Sensazioni	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821