



ACQUISTATO IL

Champagne Ruinart Blanc de Blancs



Svinando®

Uno champagne che racchiude l'essenza dello chardonnay

Dotato di grande freschezza aromatica, Ruinart Blanc de Blancs rappresenta alla perfezione la purezza intatta dei vitigni Chardonnay di cui è composto al 100%, principalmente con i Premier Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Il colore è oro pallido luminosissimo, con riflessi verdi. Il perlage è fine, leggero e persistente. Un Blanc de Blancs eccezionale, puro, incisivo e preciso. L'attacco è morbido, polposo; il finale è freschissimo, con note di pesca bianca e cedro. È un vino di grande convivialità, ottimo all'aperitivo. Blanc de Blancs è elaborato esclusivamente con uve Chardonnay di annate diverse (25% di vini di riserva provenienti dalle 2 o 3 vendemmie precedenti).

Fondata nel 1729, Ruinart è la più antica Maison de Champagne, Dom Ruinart ne è stato l'ispiratore, il nipote Nicolas, il fondatore. Ruinart acquistò nel 1768 delle antiche cave di gesso di epoca gallo-romana, scavate sotto la città di Reims fino a 38 metri di profondità, per depositarvi le bottiglie. Classificato come patrimonio dell'Unesco, questo sito spettacolare si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie.

La Vigna

Terreno Champagne

Esposizione Nord-Ovest Francia

Allevamento Champagne

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Champagne Brut Blanc De Blancs

Provenienza Francia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio

Quando Berlo Consigliato entro 3 anni da oggi

Abbinamento Tartare di branzino

Vinificazione Champagne

Sensazioni

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 pescaoce, agrumi e una piacevole mineralità. Il finale è molto persistente e rinfrescante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821