ACQUISTATO IL .....

Champagne "Dom Ruinart" Blanc de Blancs 2010 2010

Emblema di casa Ruinart

Quando al centro del tavolo campeggia la sua bottiglia in vetro cristallino e la forma un po' panciuta,, si sa, si beve bene. Il Blanc de blancs targato Ruinart è, per definizione, icona della maison e, allo stesso tempo, la sua cuvée più rappresentativa. In questo caso lo chardonnay, usato in purezza, proviene dai vigneti dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims. Ne deriva uno Champagne di estrema finezza, capace di evolvere per anni in cantina, grazie alla cura con cui viene affinato all'interno delle famose "crayères". Le cave di gesso scavate sotto alla città di Reims e usate da secoli per proteggere i vini in evoluzione, permettendogli di restare in un ambiente ideale in termini di temperatura, umidità, oscurità ma soprattutto silenzio. In questo grande Champagne lo chardonnay esplode letteralmente in tutta la sua ricchezza aromatica. Si scopre così un vino caratterizzato da un bellissimo colore giallo paglierino di estrema vivacità, dove milioni di bollicine finissime salgono dal fondo del calice in catenelle ininterrotte. Al naso è elegante ed esuberante. Fruttato, agrumato e con note di fiori bianchi. Poi ancora lieviti, pasticceria e crema pasticciera. In bocca, invece, è fresco ed elegante. Ritornano le stesse sensazioni percepite in precedenza, completate, però, da aromi tostati tipici dello stile Dom Ruinart. Non a caso questo è il Blanc de blancs l'emblema della casa.

La storia della Champagne ruota attorno alla figura di due mitici Dom. Il più noto al grande pubblico è certamente Pérignon, abate dell'abbazia di Hautvillers e per molti inventore dello Champagne. Merito che probabilmente spetta più che altro a Dom Ruinart, ispiratore di quella che, in questo caso senza dubbio, è la più antica maison della regione. Fondata nel 1729, infatti, Ruinart è una creazione del nipote del celebre Dom, Nicolas, che fu anche il primo a utilizzare una cava di gesso di epoca gallo-romana, scavata sotto alla città di Reims, come deposito delle bottiglie in fase di maturazione. Un'opera di ingegneria di altissimo valore che si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie ed è stato classificato come patrimonio dell'Unesco. Lo stile della maison è inconfondibile, caratterizzato da vini di grande eleganza. Complice lo Chardonnay che è il più grande alleato di Maison Ruinart e filo conduttore di tutti gli assemblaggi. Un vino Ruinart non è solo impeccabile da un punto di vista qualitativo. E' anche, e forse soprattutto, il simbolo stesso di un'eleganza senza tempo.

La Vigna

Terreno	terroir dello champagne
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	metodo classico champagne
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Champagne Blanc De Blancs
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	metodo champagne
Sensazioni	Tenue ed elegante al naso, presenta un palato molto fresco e fruttato, combinato con note floreali: cedro, frutta con nocciolo e frutti bianchi maturi. Queste note molto fresche e delicate si ritrovano nel palato, completate da aromi leggermente tostati e di brioche, tipici dello stile Dom Ruinart. L'annata 2006 si esprime in un equilibrio molto delicato, elegante e arioso

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821