



ACQUISTATO IL

Champagne "Dom Ruinart" Blanc de Blancs 2010

2010

Emblema di casa Ruinart



Svinando

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 Vino Champagne

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

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