



R de Ruinart Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Pinot noir (40-45%), Pinot Meunier (10-15%), Chardonnay (40%), assemblage de 40 à 50 crus



Producteur
Ruinart à Reims (51100)



Commentaire
Élégance, style et intemporalité définissent l'ADN de la Maison de Champagne Ruinart. Première Maison de Champagne fondée en 1729, Ruinart est installée au cœur de Reims. Figurant parmi les marques les plus appréciées de l'hexagone, elle incarne l'excellence d'un art de vivre à la française aux quatre coins du monde.



Dégustation
À l'œil, R de Ruinart se caractérise par sa robe chatoyante, jaune et or. Le premier nez dégage de subtiles notes fruitées de pomme reinette et d'abricot, ainsi que de noisette et d'amande fraîche. Une pointe de complexité vient s'ajouter avec des touches de fleur de sureau et de graine de coriandre. Le second nez laisse ensuite place à des effluves intenses de brioche et de biscuit. Des arômes suaves de fruits jaunes, de tarte aux prunes et de fruits à noyaux mûrs se révèlent en bouche. Une rondeur harmonieuse et persistante enveloppe le palais. La note finale révèle la fraîcheur caractéristique du chardonnay.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6