

DRINKS.

Ruinart Rosé Second Skin 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408290
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Ruinart, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, Frankreich
Marque	Ruinart
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: une riche palette de fruits exotiques, tels que le litchi et les baies rouges. Palais: frais et pétillant avec des fruits rouges, accompagnée d'un peu de pamplemousse et de menthe.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de 45% de Chardonnay et 55% de Pinot Noir
L'emballage	Second Skin
Etiquette	polychrome, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)
En accord avec	Apéro, veau et bœuf

Description

Cette cuvée de rosé, qui provient de la ville française de Reims, est un assemblage de vins de Chardonnay et de Pinot Noir de différents millésimes. Afin de donner au champagne son caractère typiquement rosé avec des reflets de couleur rose et orange, 18-19% de vins rouges font partie de l'assemblage. Les raisins récoltés à la main proviennent principalement des régions de production de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, bien que l'on trouve également quelques représentants de la vallée de la Marne. Le résultat du processus de production, qui dure jusqu'à trois ans, est un profil aromatique convaincant, dominé par les baies et les cerises, la fraîcheur florale, ainsi que les notes épicées. Alors que de nombreuses vieilles maisons de vin se sont tournées vers le champagne après la "découverte du vin mousseux", Ruinart a été fondée en 1729 comme première maison de champagne - ceci grâce à l'esprit d'entreprise de Nicolas Ruinart, qui a suivi la vision de son oncle défunt, le moine bénédictin Dom Ruinart. Les champagnes de la Maison Ruinart à Reims sont stockés à des températures constamment fraîches dans des cathédrales souterraines faites de chaux, les "Crayères" - les vins y passent plusieurs années en bouteilles, empilées en position horizontale les unes sur les autres le long des murs de la cave, et forment de fines bulles grâce à des dispositifs spéciaux.