

DRINKS.

Ruinart Blanc de Blancs 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409354
Alcool	12.5%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Ruinart, 9 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, Frankreich
Marque	Ruinart
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: notes florales, avec un peu de pêche. Bouche: soyeuse et fraîche avec une acidité vive.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à 100% à base de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



de 8-10 degrés
consommation

Millésime Non spécifié

En accord
avec Apéro

Description

Ce Blanc de Blancs de Reims, en France, est un assemblage de raisins Chardonnay de différents millésimes. Les raisins, cueillis à la main, proviennent principalement des régions de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, bien que l'on trouve également dans la cuvée quelques représentants du Sézannais et de la vallée de la Vesle. Le résultat du processus de production, qui peut durer jusqu'à trois ans, est un champagne d'un or pâle, au perlage actif et au profil aromatique dominé par les fruits. Alors que de nombreuses maisons de vins plus anciennes se sont tournées vers le champagne après la "découverte du vin mousseux", Ruinart a été la première maison de champagne à être fondée en 1729, grâce à l'esprit d'entreprise de Nicolas Ruinart, qui a suivi la vision de son défunt oncle, 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 dans leurs bouteilles, qui sont empilées horizontalement le long des murs de la cave grâce à des dispositifs spéciaux, et forment de fines bulles.