Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia | Selezione Champagne

Ruinart Brut

Spumante metodo classico, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

champagne



RUINART BRUT

Vino bianco

Codice 84300

Annata s.a.
Tipologia Spumante metodo classico
Colore Bianco
Territorio Champagne
Vitigni Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Pinot Nero 40-45%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 10-5%
Vinificazione Assemblaggio da 40 a 50 cru, di cui un 20-30% di vino di riserva proviene da raccolte di diverse annate Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati. Fermentazione malolattica.
Vista Alla vista, Ruinart Brut di caratterizza per il suo aspetto luminoso, giallo e dorato.
Olfatto Al primo naso emergono aromi fruttati di mela renetta e albicocca, così come di nocciola e mandorle verdi. Un tocco di complessità è aggiunto da accenni di fiore di sambuco e semi di coriandolo. Al secondo naso rivela intensi aromi di brioche e biscotti.
Gusto In bocca si rilevano dolci aromi di frutti gialli, torta alle prugne e frutti con nocciolo maturi. Una rotondità armoniosa e persistente avvolge il palato. La nota finale rivela la freschezza tipica dello chardonnay.
Vendemmia Manuale
Sosta sui lieviti 24-36 mesi
Residuo zuccherino 7 gr/lt
Grado alcolico 12% vol
Temperatura di servizio 8°C