Francia | Selezione Champagne

Ruinart Rosè

Champagne

champagne



RUINART ROSÈ

Vino rosato, Articolo non promozionabile

Codice 84090

Annata s.a.
Tipologia Spumante metodo classico
Colore Rosé
Territorio Champagne
Vitigni Chardonnay

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Pinot Nero 55% (43% vinificato in bianco, 12% vinificato in rosso), Chardonnay 45%
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, l'aspetto del Ruinart Rosé denota delle tinte corallo e palissandro.
Olfatto Al primo naso emergono intensi aromi di frutti esotici: melograno, litchi e guava, supportati dalle essenze floreali della rosa e dei frutti rossi appena raccolti. Al secondo naso rivela calde spezie come la fava tonka e la noce moscata.
Gusto In bocca, la freschezza di questa cuvée si combina con una struttura raffinata e una rotondità delicata. La degustazione termina con una nota elegante di menta peperita e pompelmo rosa.
Vendemmia Manuale
Sosta sui lieviti 24-36 mesi
Residuo zuccherino 8 gr/lt
Grado alcolico 12,5% vol
Temperatura di servizio 8°C