Francia | Selezione Champagne

Ruinart Blanc de Blancs

Champagne

champagne



RUINART BLANC DE BLANCS

Vino bianco, Articolo non promozionabile

Codice 84091

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

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Chardonnay 100%
Vinificazione Assemblaggio da 25 a 30 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 L'aspetto brillante del Ruinart Blanc de Blancs denota un bel giallo pallido, arricchito di riflessi verde mandorla e sfumature giada.
Olfatto Al primo naso emergono intensi aromi di frutta fresca: limoni maturi, pere succose o pesche appena raccolte. Più floreale, al secondo naso rivela un sentore di fiori bianchi, assieme a una nota speziata di zenzero e bacche rosa.
Gusto Tra tensione e rotondità, la texture è avvolgente, sublimata da una freschezza aromatica di agrumi maturi e frutti esotici. La nota minerale è persistente e delicata.
Vendemmia Manuale
Sosta sui lieviti 24-36 mesi
Residuo zuccherino 7 gr/lt
Grado alcolico 12,5% vol
Temperatura di servizio 8°C