

« R » DE RUINART BRUT L'expression première du Goût Ruinart

COMPOSITION - VINIFICATION

Assemblage constitué de 40 % de Chardonnay, de 57 % de Pinot Noir et 3% de Pinot Meunier, et incluant 20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes.

Vinification :

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malo-lactique
- Dosage : 9 g/l

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe brillante et limpide de couleur jaune avec des reflets or. Belle brillance, l'effervescence est soutenue, avec un cordon très présent.

Un premier nez fin et frais, fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (poire, pomme reinette), d'abricot ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches. Quelques notes florales et épicées apportent un supplément de complexité.

Le deuxième nez révèle une belle intensité olfactive, sur un fond plus brioché et biscuité.

Attaque en bouche très franche. Un vin équilibré, assez rond et charnu à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs (reine-claude et brugnon). La finale est longue, le dosage bien intégré laisse place à une fraîcheur caractéristique du chardonnay, très présent dans l'assemblage.

DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Un champagne parfait pour l'apéritif en toutes circonstances, qui pourra également se servir en entrée sur des plats légers et fins comme des huîtres pochées, des coquilles Saint jacques à la plancha ou en plat principal sur une sole meunière.

Il pourra également accompagner des fromages locaux avec un affinage court, comme un Chaource ou un Langres bien crémeux.

