



## Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut

CHF 98.00 | 10 cl = CHF 13.07

Visuellement, le Ruinart Blanc de Blancs présente une robe brillante d'un jaune pâle aux reflets verts. Le premier nez révèle des notes intenses de fruits frais comme le citron, la poire et la pêche. Les tons secondaires sont plutôt floraux avec une touche de fleurs blanches accompagnée de poivre rose. En bouche, un équilibre parfait entre tension et équilibre. Longue finale délicate.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Champagne Ruinart                           |
| Type d'article                | Champagne                                   |
| Pays                          | France                                      |
| Région                        | Champagne                                   |
| Appellation                   | AC  |
| Format                        | 75 cl                                       |
| Alcool                        | 12.5 %                                      |
| Température de consommation   | 10° - 12°                                   |
| Conservation                  | 5 années                                    |
| Cépages                       | Chardonnay                                  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                       |
| Numéro d'article              | 501260                                      |
| Accord mets et vins           | Poisson, Fruits de mer, Crustacés, Apéritif |



### Vinification

Les raisins sont vendangés manuellement. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Fermentation malolactique. Le dosage est de 7 g/l.

### Histoire

Le 1er septembre 1729, Nicolas Ruinart signait l'acte de fondation et créait ainsi la première entreprise de champagne au monde. C'est devenu une maison qui existe maintenant depuis près de 300 ans. L'intuition de son oncle, le moine bénédictin Dom Thierry Ruinart, qui lui avait montré la voie, lui inspira ce projet qui lui tenait à cœur.

