

## Champagne Brut Rosé

Ruinart

Uno champagne rosé da sogno di una casa famosa in tutto il mondo



### Descrizione del vino:

Il primo champagne rosé mai prodotto e un'icona da 250 anni. Uno champagne perfettamente equilibrato con una grande nobiltà aristocratica.

### Nota di degustazione:

Rosé brillante. Frutto fine e sottile, che ricorda chiaramente i frutti rossi: uva e more. Bella intensità al naso, con aromi primari molto presenti. Al palato è armonico ed equilibrato.

### Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Ruinart
<b>Valutazioni:</b>	Parker 90/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	03925--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Ruinart

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 90/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi