

RUINART ROSÈ CHAMPAGNE

VINO ROSATO

Rosa leggermente granato, con riflessi aranciati e perlage vivace e persistente. Fresco e delicato al naso. Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che richiama l'agrumato del pompelmo rosa.



PRODUTTORE: Maison Ruinart

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Rosato

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

AROMA: Frutti rossi, melograno

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo per accompagnare l'aperitivo. Il tataki di salmone lo esalta evidenziandone le numerose sfaccettature