

RUINART BRUT CHAMPAGNE

BOLLICINE

In bocca si rilevano dolci aromi di frutti gialli, torta alle prugne e frutti con nocciolo maturi. Una rotondità armoniosa e persistente avvolge il palato. La nota finale rivela la freschezza tipica dello Chardonnay.



PRODUTTORE: Maison Ruinart

PROVENIENZA: Francia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Champagne AOC

VITIGNO: 40% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

AROMA: Albicocca, mela renetta, nocciola, mandorle verdi, fiori di sambuco, coriandolo, brioche, biscotti

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl - 1,5 lt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Straordinario aperitivo, si abbina con verdure o formaggi come zucchine gialle e verdi, carote, caprino fresco, ricotta e timo