RUINART "BRUT"

4.802.001

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 40-45%
Chardonnay 40%
Pinot Meunier 10-15%

REGIO

Champagne

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

SUB-REGIO

Côte des Blancs - Montagne de Reims

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

FOODPAIRING

Tartiflette van gele & groene courgette, wortel, geitenkaas, ricotta, tijm



AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Strak en/of Mineraal

CRITIC SCORE

Jancis Robinson: 17/20

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

SUR LATTES

2-5j

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

DOMEIN INTRO

Het is het eerste opgerichte champagne huis in 1729 en werd geïnspireerd door een vooruitstrevende monnik… Dom Thierry Ruinart was een zeer intuïtieve, vooruitziende en hardwerkende Benedictijnse monnik die leefde van 1657-1709. Toen hij 23 werd verliet hij zijn huis in Champagne om te vertrekken naar de Abdij van Saint-Germain-des-Prés, welke een van de meest invloedrijke opleidingscentrums vlakbij Parijs was. Hier werd hij blootgesteld aan de grote stad en leerde de wereld kennen alwaar hij ook te maken kreeg met ‘wijn met bubbels’ toen nog niet bekend als Champagne, maar wel al populair onder de jonge aristocraten.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk