

RUINART "ROSÉ - BRUT" 4.802.021			CROMBÉ
APPELLATIE Champagne AOC	LAND Frankrijk	CÉPAGE(S) Pinot Noir 55% Chardonnay 45%	REGIO Champagne
SUB-REGIO Côte des Blancs - Vallée de la Marne	TYPE MOUSSERENDE WIJN Champagne		
GUSTATIEF CATEGORIE RESTSUIKER Droog ALCOHOLVRIJ Nee AFSLUITING Kurk FOODPAIRING Salade van eendenborstfilet, granaatappel, basilicum AANBEVOLEN DRINKVENSTER >10 jaar SERVEERTEMPERATUUR 6-8°C SMAAKSTIJL Strak en/of Mineraal CRITIC SCORE Decanter: 92/100 Jancis Robinson: 16/20 Parker Wine Advocate: 91/100			
			

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Staal

SUR LATTES

2-5j

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

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