RUINART "ROSÉ - BRUT"

4.802.020

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 55%
Chardonnay 45%

REGIO

Champagne

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