



RUINART (REIMS)

Ruinart, Blanc de Blancs

Ruinart

Ruinart a été fondée en 1729 à Reims par Nicolas Ruinart, ce qui en fait la plus ancienne maison de champagne. Au fil de son histoire, la maison a tissé un lien particulier avec le Chardonnay, le cépage qui occupe une place centrale dans le style frais et élégant caractéristique de Ruinart. Pour l'élevage, la maison utilise ses *crayères* historiques, d'impressionnantes carrières de craie souterraines sous Reims, inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ruinart allie près de trois siècles d'expérience à une grande exigence de précision, de finesse et d'expression raffinée du Chardonnay.

Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart Blanc de Blancs est un champagne emblématique **100 % Chardonnay**, assemblé à partir de raisins de différents terroirs et millésimes. Le Chardonnay issu notamment de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims apporte finesse et structure, tandis que les raisins du Sézannais et du nord de la vallée de la Vesle apportent richesse aromatique et fraîcheur. Le champagne présente une robe jaune doré limpide aux reflets verts et une bulle fine et persistante. Au nez, on trouve des agrumes, du citron et des fruits blancs mûrs, suivis de touches florales et légèrement épicées. En bouche, il est vif et précis, avec des agrumes juteux, une texture raffinée et une finale fraîche et élégante. Un champagne particulièrement polyvalent, parfait à l'apéritif, mais aussi avec les huîtres, les fruits de mer et crustacés, le ceviche, les sashimis et les plats de poisson raffinés.

Référence **2512151638**EAN **3185370303405**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Ruinart (Reims)
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AOP Champagne
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans

