



Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart Blanc de Blancs bestaat voor 100% uit chardonnay en is de ultieme expressie van de stijl van het huis. De familie heeft al zeer vroeg gekozen om de fragiele, relatief schaarse Chardonnay druif te eren, de meest elegante van de witte druivenrassen in Champagne. De druiven worden met de hand geplukt, voornamelijk van de Côte de Blancs en Montagne de Reims. Na vergisting in rvs tanks rijpen de flessen tot 3 jaar in de majestueuze kelders. Pas met rijping toont de chardonnay zijn volledige aromatische rijkdom. De assemblage bevat 20% à 25% reservewijnen uit de twee voorgaande oogstjaren. Ruinart Blanc de Blancs is verfijnd, fris, levendig, puur en licht.



Proefnotitie

- Kleur** : Bijzonder mooie, bleke, goudgele kleur met subtiele groene accenten, glanzend en helder. Energieke bubbels.
- Geur** : Een eerste bijzonder intense neus met noten van vers fruit, in het bijzonder rijpe citrusvruchten. Een tweede verfijnde en bloemige neus met noten van witte bloemen en fruit (witte perzik, ananas).
- Smaak** : Een soepele, harmonieuze en intens volle aanzet in de mond. Een niet-overdreven volle smaak ondersteund door een aangename frisheid. Toetsen van nectarine, citrusvruchten.
- Conclusie:** Een vrij lange en bijzonder verfrissende finale met een mooi mineraal accent.

Een perfecte aperitief champagne, vooral in de zomer of de lente.

Aan tafel vormt de Blanc de Blancs een bijzonder goede combinatie met alle zeevruchten en schaaldieren. Hij past perfect bij een zeebaars- of goudbrasemtartaar, maar ook met een zeetong 'à la plancha' weet deze wijn het prima te vinden.