



R de Ruinart

R de Ruinart is de originele expressie van de Ruinart smaak. 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. Chardonnay heeft tijd nodig om zich te ontwikkelen, het bereikt slechts geleidelijk zijn volle aromatische complexiteit.

Deze brut champagne is samengesteld uit 40% chardonnay, 55% pinot noir en 5% pinot meunier. 20% à 25% bestaat uit reservewijnen uit de twee voorgaande oogstjaren.

De druiven worden met de hand geplukt en vergist in rvs tanks. De dosage is 9 gr/l.

De compositie van R de Ruinart resulteert in een harmonieuze balans tussen frisheid en volheid, met een verfijnd en rond mondgevoel.



Proefnotitie

Kleur : Een helder, geel uiterlijk met gouden noten en glanzende bubbels.

Geur : Een eerste fijne en frisse, fruitige neus doordrenkt met noten van vruchten met wit vruchtvlees (peer, renetappel), abrikoos alsook hazelnoten en verse amandelen. Enkele bloemige en gekruide noten zorgen voor een extra complex karakter. De tweede neus onthult een mooie en intense geur met een zoetere en meer koekjesachtige basis.

Smaak : Zeer overtuigende aanzet in de mond. Een evenwichtige, vrij volle en vlezige wijn bij de aanzet met aroma's van rijpe vruchten (reine-claude en bloedperzik).

Conclusie: De finale is lang, de goed geïntegreerde sterkte maakt plaats voor de typerende frisheid van de chardonnay, die sterk aanwezig is in de samenstelling.

Een perfecte aperitief champagne voor alle gelegenheden! R de Ruinart kan ook bij lichte en fijne voorgerechten zoals gepocheerde oesters, sint-jakobsschelpen 'à la plancha', bij hoofdgerechten zoals gebakken zeetong of bij kort gerijpte (lokale) kazen zoals een Chaource of een Langres geserveerd worden.