



Ruinart Rosé

In Ruinart Rosé resulteert de kenmerkende stijl van het huis in een intens aromatische champagne vol sensuele elegantie. Het grote aandeel chardonnay (45%) geeft veel finesse en levendigheid. De overige 55% van de blend is pinot noir, waarvan 18% gevinifieerd als rode wijn. Dit geeft de rosé een diepe kleur en mooie structuur. Alle druiven zijn afkomstig uit Premier Cru gemeenten, de chardonnay uit de Côte des Blancs en Montagne de Reims, de pinot noir uit Montagne de Reims en Vallée de la Marne. 20% à 25% van de blend 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.

Ruinart Rosé is een feestelijke, bruisende champagne, verrassend als aperitief en bijzonder geschikt om te schenken tijdens een lunch of diner door zijn vinositeit.



Proefnotitie

Kleur : De kleur is zacht granaatroze met zeer subtiele oranjeachtige accenten. De bubbels zijn levendig en licht, met een substantiele vaste kern.

Geur : De neus is subtiel en fris, met eerst een verrassend pallet van exotische vruchten (guave, lychee) en kleine rode vruchten (framboos, kers, bosaardbeien). Noten van roos en granaatappel vormen de perfecte afwerking van dit complexe en intense aromatische profiel dat wordt gedomineerd door primaire aroma's.

Smaak : De aanzet in de mond is overtuigend en vol, genuanceerd door zachte bubbels. De aroma's van zorgvuldig geplukte rode vruchten komen volledig tot uitdrukking. Dit evenwicht brengt een heerlijke volheid en aangename frisheid samen, die tot uitdrukking komt in de elegante en verfrissende noten van munt en roze grapefruit.

Conclusie: Lang en droog met een mooi evenwicht tussen fris en voluptueus.

De Ruinart Rosé is een bijzonder harmonieuze champagne die tijdens de hele maaltijd kan worden geschonken, van aperitief tot dessert. Bijvoorbeeld bij een 'tataki' bereide zalm, Italiaanse rauwe ham, op lage temperatuur gebraden zuiglam of kalfsfilet. Ook bij niet te zoete desserts is het een goede combinatie, bijvoorbeeld een soepje van rode vruchten, op smaak gebracht met goede balsamicoazijn uit Modena.