

# Ruinart Brut Champagne



## Caratteristiche

### Caratteristiche:

<b>Tipologia</b>	Bianco spumante met. classico
<b>Classificazione</b>	AOC Champagne
<b>Formato</b>	0,75 l Standard
<b>Nazione</b>	Francia
<b>Regione</b>	Champagne
<b>Vitigni</b>	40% Chardonnay, 60% Pinot Nero
<b>Ubicazione vigneti</b>	Reims - Francia
<b>Grado alcolico</b>	12,00% in volume
<b>Colore</b>	Colore paglierino ha un perlage fine e persistente
<b>Profumo</b>	Il bouquet richiama il profumo delicato di fiori bianchi e di frutta a polpa bianca.
<b>Sapore</b>	In bocca si presenta vivace ed equilibrato, con note fresche in evidenza e buona persistenza.
<b>Temperatura di servizio</b>	06 - 08°C.

## Produttore

### Informazioni sul produttore

<b>Indirizzo</b>	Reims (France)
<b>Sito web</b>	<a href="http://www.ruinart.com">http://www.ruinart.com</a>
<b>Anno di avviamento</b>	1729
<b>Descrizione</b>	Ruinart è la più antica cantina di champagne dal 1729. Fondata da Nicolas Ruinart nella regione Champagne, Reims. Lo zio di Nicolas Ruinart, Thierry Dom Ruinart, dal quale la cantina prende il nome, è stato uno stretto amico di Dom Pérignon.

