



## RUINART BLANC DE BLANCS L'emblème du goût Ruinart

### COMPOSITION - VINIFICATION

Assemblage 100 % Chardonnay de différentes années (20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes).

Provenance : une très forte majorité de Premiers Crus issus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims pour la finesse aromatique, complétés par des vins du Sézannais connus pour apporter de la rondeur. Enfin, quelques vins du nord de la vallée de la Vesle apporte une touche de fraîcheur et de légèreté.

Vinification :

- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malo-lactique
- Dosage : 9 g/l

### NOTES DE DEGUSTATION

Très belle couleur jaune doré pâle avec de légers reflets verts, robe brillante et lumineuse.

Effervescence active et dégagement persistant.

Un premier nez d'une grande intensité, sur des notes de fruits frais, en particulier d'agrumes mûrs.

Un deuxième nez très fin et floral à notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche blanche).

Une attaque en bouche souple, harmonieuse, beaucoup de rondeur.

Une vinosité sans excès, supportée par une superbe fraîcheur.

Des notes de brugnion, d'agrumes, et une joliesse minéralité en finale. Une finale assez longue et très rafraîchissante.

### DE LA FLÛTE À L'ASSIETTE

Un champagne parfait pour l'apéritif, en particulier l'été ou au printemps.

A table il s'associe très bien à tous les fruits de mer et les crustacés, il est parfait sur un tartare de bar ou de dorade. Une sole à la plancha pourra également l'accompagner sans problème.

