

Ruinart

R



Région : Champagne

Cépages : 40 % Chardonnay, 50 % Pinot noir et 10 % Pinot meunier

Présentation : Le premier négociant de vins champenois, la plus ancienne maison, et aussi la marque du premier vin champenois, inventé en 1729 par un drapier, Nicolas Irénée Ruinart.

Élevage : maturation dans les crayères pendant 3 ans.

Terroir: Côte des Blancs et Montagne de Reims.

Dégustation : jaune aux reflets cristallins et dorés. Nez fin et fruité. Très frais en bouche avec une rondeur persistante.

Accord Mets et Vin : fruits de mer, fromages, sole meunière

Garde : une petite dizaine d'années

Prix : 35€

Coordonnées producteur: www.ruinart.com