

Ruinart Rosé Brut Reims



ROSÉ BRUT REIMS - 1x750cc

Calificación: Sin calificación

Precio

Valor \$218990

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

*Bodega: Ruinart

• Tipo: Champagne

• Corte: 55% Pinot Noir - 45% Chardonnay.

• Variedad: Brut Rosé

• Origen: Francia

• Alcohol: 12,3%

• Notas de Cata: Una uva intensa y generosa, la Pinot Noir se caracteriza por la profundidad de su color y una estructura marcada. Aporta cuerpo y amplitud al cabeceo de Ruinart Rosé. En nariz, las primeras notas olfativas permiten que emerjan suaves aromas de frutos rojos recién cogidos (cereza, frambuesa o fresa silvestre) adornados con suaves perfumes florales, frutas exóticas exuberantes (rosa, granada, lichi y guayaba) y salpicados con unas notas especiadas. La Chardonnay, uva emblemática del gusto Ruinart, aporta al Rosé toda su frescura aromática. Extremadamente exigente, delicada y frágil, la Chardonnay requiere una pericia particular a lo largo de una lenta maduración. Su brillo cristalino, su frescura, su intensidad y su elegancia hacen de ella una uva única. La elevada proporción de Premiers Crus de Chardonnay de la Côte des Blancs y de la Montaña de Reims (45%), junto con una ligera maceración de los vinos vinificados en tinto ofrece una delicada y excepcional frutuosidad. Brillante, puro y luminoso, se expresa mediante aromas frescos (menta, pomelo rosa) que dan al Rosé toda su frescura y su riqueza aromática.