Ruinart Champagne Rosé

Champagne - Frankrijk

De Unieke Samenstelling van Ruinart Rosé Champagne

De Ruinart Rosé wordt gemaakt van een zorgvuldig gebalanceerde blend van Chardonnay en Pinot Noir druiven. De chardonnay, die afkomstig is uit de beste crus van de Côte des Blancs, zorgt voor frisheid en finesse. De pinot noir, deels vinifié en rouge (gevinifieerd als rode wijn), komt van de Montagne de Reims en geeft de wijn zijn mooie kleur en rijke fruitige smaak.

Ruinart Rosé is visueel en smaakvol

De Ruinart Rosé valt niet alleen op door zijn verfijnde smaak, maar ook door zijn prachtige presentatie. De champagne wordt geleverd in de iconische, bolvormige fles van Ruinart, met een elegante roze tint die de frisheid en levendigheid van de wijn benadrukt. In het glas heeft de Ruinart Rosé een delicate kleur, variërend van een zacht roze tot licht oranje, afhankelijk van de lichtinval. Deze kleur is een voorbode van de rijke aroma's van rood fruit zoals framboos, kers en wilde aardbei.



Proefnotitie

De neus is subtiel en fris, met eerste een verrassend pallet van exotische vruchten. Noten van roos en granaatappel vormen de perfecte afwerking van dit complexe en intense aromatische profiel dat wordt gedomineerd door primaire aroma's. De aanzet in de mond is overtuigend en vol, genuanceerd door zachte bubbels.

Drinken bij

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.

Druivenrassen

Pinot Noir, Chardonnay

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 2A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl



