

Ruinart

Fondata il 1° Settembre 1729, **Ruinart è la più antica Maison de Champagne.** Il monaco benedettino Dom Thierry Ruinart ne è stato l'ispiratore mentre il nipote Nicolas il fondatore.

Ruinart acquista nel 1768 delle antiche cave di gesso di epoca gallo-romana, scavate sotto la città di Reims fino a 38 metri di profondità, per conservarvi le bottiglie. Classificato come patrimonio dell'Unesco, questo sito spettacolare, chiamato Les Crayères, si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie.

Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart, il filo conduttore che accomuna tutti i suoi champagne. Presente in proporzioni elevate in tutte le Cuvée, quest'uva dà vita a vini luminosi e intensi con una leggerezza unica e una grande freschezza aromatica. L'impegno legato alla sostenibilità e il legame con l'arte rendono Maison Ruinart il gioiello consapevole e contemporaneo dello champagne.



"R" de Ruinart



L'ESPRESSIONE
DEL GUSTO
RUINART

"R" DE RUINART

Elegante e fruttato, offre un'armoniosa combinazione di rotondità e finale persistente.

Crus

Diversi Crus della Côte des Blancs e Montagne de Reims.

Assemblaggio

40% Chardonnay, 49% Pinot Nero e 11% Meunier di varie annate (dal 20 al 25% proveniente da vini di riserva dei 2 anni precedenti).

Maturazione

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

Brillante e limpido di colore giallo con riflessi dorati. Vino fine, fresco e fruttato con un attacco al palato molto deciso.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto per l'aperitivo, con ostriche affogate, capesante alla plancia o una sogliola alla mugnaia. Formaggi dalla stagionatura breve.

Temperatura di Servizio

8-10°C

"R" DE RUINART



"R" de Ruinart
"R" de Ruinart Mezza*
"R" de Ruinart Magnum



"R" de Ruinart Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

L'ESPRESSIONE
GOLOSA DEL
GUSTO RUINART

RUINART ROSÉ

Una singolare combinazione di freschezza e note esotiche.

Rosé



Crus

Diversi Crus della Côte des Blancs, Montagne de Reims e Vallée de la Marne.

Assemblaggio

45% di Chardonnay, 55% di Pinot Nero - di cui il 18-19% vinificato in rosso (dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti).

Maturazione

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

8 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Il colore è un rosa melograno delicato. Al naso offre intense note di frutti esotici (litchi e guava), essenze floreali (rosa) e frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Il palato è voluttuoso.

Abbinamenti Gastronomici

Prosciutto crudo di carattere (San Daniele o di Parma). Salmone scottato o preparato alla giapponese in «tataki». Ideale con street food e pizza.

Temperatura di Servizio

8-10°C

RUINART ROSÉ



Ruinart Rosé
Ruinart Rosé Second Skin
Ruinart Rosé Mezza*
Ruinart Rosé Magnum*
Ruinart Rosé Magnum Second Skin*



Ruinart Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

L'EMBLEMA DEL
GUSTO RUINART

RUINART BLANC DE BLANCS

L'icona Ruinart incarna la purezza e la freschezza aromatica dello Chardonnay.

Blanc de Blancs



Crus

Diversi Crus della Côte des Blancs e Montagne de Reims.

Assemblaggio

100% Chardonnay di varie annate (dal 20 al 25% dei quali sono vini di riserva dei 2 anni precedenti).

Maturazione

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

7,5 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Il colore è di un bellissimo giallo dorato pallido. Al naso frutta fresca e frutti esotici (ananas), note di tiglio e frutti bianchi (pesca bianca). Un attacco morbido e armonico al palato con una finitura minerale molto rinfrescante.

Abbinamenti Gastronomici

Frutti di mare e crostacei. Perfetto con una tartare di branzino o di orata o sogliola alla plancia.

Temperatura di Servizio

8-10°C

RUINART BLANC DE BLANCS



Ruinart Blanc de Blancs
Ruinart Blanc de Blancs Second Skin
Ruinart Blanc de Blancs Mezza*
Ruinart Blanc de Blancs Magnum*
Ruinart Blanc de Blancs Magnum Second Skin*



Ruinart Blanc de Blancs Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

L'OMAGGIO A
DOM THIERRY
RUINART

DOM RUINART BLANC DE BLANCS

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

Dom Ruinart



Crus

Solo vigneti Gran Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery).

Assemblaggio

100% Chardonnay di una sola annata

Maturazione

Riposa in media 9 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

4,5 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Colore giallo chiaro brillante. Al naso frutti esotici e una splendida mineralità.

Abbinamenti Gastronomici

Pesce bianco o crostacei al vapore conditi con erbe, scorza di agrumi e accompagnati da un elemento cremoso.

Temperatura di Servizio

8-10°C

DOM RUINART BLANC DE BLANCS



Dom Ruinart 2009*
Dom Ruinart 2009 Coffret*
Dom Ruinart 2006 Magnum Coffret*

LA SUBLIMAZIONE
DEL GUSTO
RUINART

DOM RUINART ROSÉ

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

Dom Ruinart Rosé



Crus

Vigneti Gran Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery).

Assemblaggio

80% Chardonnay della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery), assemblati con il 20% di Pinot Nero vinificato in rosso.

Maturazione

Riposa in media 9 anni sui lieviti in cantina

Dosaggio e Abv

4,5 g/l; 12,5% vol.

Note di Degustazione

Note tostate al naso si mescolano con gli aromi degli agrumi maturi. Al palato, lo Chardonnay regala freschezza e un carattere brillante ricco di integrità.

Abbinamenti Gastronomici

Piatti di pesce quali tataki di salmone o tonno marinato, ma anche carni come pollame o vitello.

Temperatura di Servizio

8-10°C

DOM RUINART ROSÉ



Dom Ruinart Rosé 2007*
Dom Ruinart Rosé 2007 Coffret*
Dom Ruinart Rosé 2004 Magnum Coffret*