



## WIJN INFORMATIE

# Champagne R de Ruinart Brut

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Druivenras	Chardonnay, Pinot Noir
Merk	Ruinart
Smaakprofiel	Mousserend
Wijn en spijs	Borrelwijn, Schaal en schelpdieren
Jaargang	non-vintage
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	12%



**Omschrijving** Het huis Ruinart is in 1729 opgericht door de neef van Dom Thierry Ruinart. De andere monnik waarvan beweerd wordt dat hij de methode champenoise traditionelle ontdekt heeft. Neef Thierry Ruinart startte in ieder geval 20 jaar na zijn overlijden het eerste Champagnehuis in Reims, hierna werd geschiedenis geschreven. Het huis met prachtige diepe kelders op 38 meter diepte, uitgehouwen in de kalk gronden, geven een magische sfeer. De Champagnes zijn van bijzonder hoog niveau en geven een ongekende smaakbeleving. De Ruinart is gemaakt van 60% Pinot Noir en 40% Chardonnay wat ervoor zorgt dat de champagne wat ronder en voller is. Deze champagne rijpt minimaal 3 jaar in de kelders van het wijnhuis. Fruitige aroma's van rode bes en citrus, aangevuld met aroma's van vanille en noten. Perfect bij het aperitief of schaal- en schelpdieren. Wine Enthousiast heeft deze champagne beoordeeld met 92 punten.

