

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANC

## BOLLICINE

L'aspetto brillante del Ruinart Blanc de Blancs denota un bel giallo pallido, arricchito di riflessi verde mandorla e sfumature giada. Tra tensione e rotondità, la texture è avvolgente. La nota minerale è persistente.



**PRODUTTORE:** Maison Ruinart

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**AROMA:** Limoni mature, pere succose, pesche, fiori bianchi, zenzero, bacche rosa

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl - 1,5 lt

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Straordinario aperitivo, si abbina con pesce e frutti di mare come filetto di spigola, lime, finocchi mignon, mela Granny-Smith e ravanelli