

# RUINART BRUT CHAMPAGNE

## BOLLICINE

In bocca si rilevano dolci aromi di frutti gialli, torta alle prugne e frutti con nocciolo maturi. Una rotondità armoniosa e persistente avvolge il palato. La nota finale rivela la freschezza tipica dello Chardonnay.



**PRODUTTORE:** Maison Ruinart

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Bollicine

**DENOMINAZIONE:** Champagne AOC

**VITIGNO:** 40% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

**AROMA:** Albicocca, mela renetta, nocciola, mandorle verdi, fiori di sambuco, coriandolo, brioche, biscotti

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

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

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Straordinario aperitivo, si abbina con verdure o formaggi come zucchine gialle e verdi, carote, caprino fresco, ricotta e timo