

Place  
aux  
vins



CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE RUINART

### BLANC DE BLANCS

Côte des Blancs - Montagne de Reims



#### Cépages :

- Chardonnay 100%

avec quelques colluvions (débris provenant de l'érosion des autres couches).



#### Vinification :

Vendanges manuelles • Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées • Fermentation malo-lactique •



#### Dégustation :

Très belle couleur jaune doré pâle avec de légers reflets verts, robe brillante et lumineuse. Effervescence active et dégagement persistant. Un premier nez d'une grande intensité, sur des notes de fruits frais, en particulier d'agrumes mûrs.



#### Terroir :

Pour la Côte des Blancs, sol calcaire.  
Pour la Montagne de Reims, sols crayeux,

Place aux vins - Emilien Loos -

Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert

02 735 32 00 - 0499 08 88 92

Un deuxième nez très fin et floral à notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche blanche). Une attaque en bouche souple, harmonieuse, beaucoup de rondeur. Une vinosité sans excès, supportée par une superbe fraîcheur. Des notes de brugnion, d'agrumes, et une jolie minéralité en finale. Une finale assez longue et très rafraîchissante.



### Accords mets/vin :

Ruinart Blanc de blancs est un champagne parfait pour l'apéritif, en particulier l'été ou au printemps. A table il s'associe très bien à tous les fruits de mer et les crustacés, il est parfait sur un tartare de bar ou de dorade. Une sole à la plancha pourra également l'accompagner sans problème.