



## RUINART BLANC DE BLANCS

Ruinart Blanc de Blancs es la cosecha emblemática del gusto Ruinart.

### Ensamblaje

100% casta Chardonnay, Ruinart Blanc de Blancs se beneficia de la alta proporción de Premiers Crus de la Montagne de Reims y de la Côte des Blancs – que le aportan su elegancia aromática - pero también de las magníficas uvas de las laderas del Sézannais – de gran redondez - y del macizo de Saint Thierry – que lo hacen ligero y su fresco. Ruinart busca en esos lugares Chardonnays con un toque más floral que desarrollen también notas de frutas amarillas carnosas que confieren a Ruinart Blanc de Blancs la sensación única de reunir una frescura y una redondez inigualables. La presencia de estas Chardonnays otorga a Ruinart Blanc de Blancs una persistencia llena de elegancia y exquisitez en boca.

### Para los ojos

La transparencia única de su botella de formas generosas expresa de forma sublime el resplandor de un color amarillo dorado pálido con ligeros reflejos verdes.

Efervescencia de sus finas burbujas de rosario delicado y persistente.

### En la nariz

Ruinart Blanc de Blancs ofrece una primera nariz que sorprende por su intensidad y su frescura. Muestra notas afrutadas de cítricos (limón, cidra) y de frutas exóticas (piña, fruta de la pasión) junto con notas de especias frescas y tónicas de jengibre y cardamomo.

Una segunda ola de aromas revela una nariz sutil y floral donde se mezclan notas de flores blancas (jasmín, tilo) y frutas blancas carnosas (melocotón de viña) que son realzadas por notas sutilmente pimientadas que transmiten una dulzura frescamente especiada.

### En el paladar

Ruinart Blanc de Blancs tiene una entrada en boca extraordinariamente redonda y voluptuosa, de



exquisitas frutas blancas (melocotón, pera, manzana) y frutas exóticas (piña, mango).

La persistencia en boca revela una nota final extraordinaria y muy refrescante, conducido por notas de cítricos con un ligero toque amargo inesperadamente agradable (cidra, pomelo blanco).

Puro, nítido y preciso, el conjunto ofrece al paladar el placer de un vino armonioso de una frescura aromática extremadamente refrescante.

### Maridajes

En la mesa combina muy bien con todos los mariscos y crustáceos. Es perfecto con un tartar de lubina o de dorada. Un lenguado a la plancha también será un buen acompañamiento.