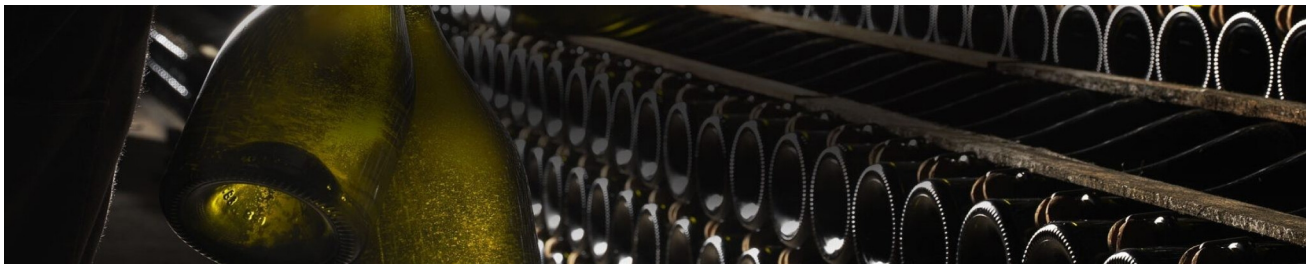
VININFORMATION



Brut Rose

Ruinart

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Ruinart kan dateres tilbage til 1729 og er dermed officielt det ældste Champagnehus i verden. Huset blev etableret af Nicolas Ruinart i 1729. Nicolas var nevø af munken Dom Thierry Ruinart, der var bedste ven med Dom Perignon. Ruinart fik hurtigt fodfæste som et af de store Champagne-huse. Dette skyldes ikke mindst husets dybe og smukke kalkkældre, der i dag betragtes som vigtig kulturarv, og som er blevet et tilløbsstykke. Ruinart er i dag et highclass-luksusmærke og ejes af luksuskoncernen LWMH, der også ejer Maison Krug, Moët Chandon med flere.

Ruinart Rosé var den først rosèchampagne der blev fremstillet for over 250 år siden. Som med de fleste roséchampagner, laves også denne ved at tilføje stille rødvin til blendet.

Druesort:	45% Chardonnay, 55% Pinot Noir (18% heraf er stille rødvin)
Vinifikation:	Laves efter Methode traditionelle med 2. gæring i flasken og lagres i 4 år inden frigivelse. 20-25% af vinen kommer fra reserve vine fra de seneste 2 år.
Smagsnoter:	Intens, tør og frugtig roséchampagne med noter af små bær, tropiske frugter, grape og hints af mint.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S