



DOM RUINART Bl. de Blancs Millésime 1993

COMPOSITION

Assemblage de 100% Chardonnay "Grands Crus" provenant pour 65% de la Côte des Blancs et 35% de la Montagne de Reims.

DESCRIPTIF VISUEL

Couleur jaune or avec des reflets caractéristiques du Chardonnay.
Belle Brillance, Belle luminosité.

EFFERVESCENCE

Bulles Très fines.
Belle expression de la mousse crémeuse par un "cordon important" et tenace.

OLFACTIF

Une très belle intensité olfactive, marquée par la finesse.
Des notes "florales" : tilleul, chèvrefeuille.
Des notes "fruitées" : agrumes frais – citron.

GUSTATIF

Très belle attaque "fine et délicate".
Des notes de fruits exotiques (mangue et fruits de la passion).
Une belle "Vinosité" ample et souple.
Une finale légèrement acidulée, d'une grande persistance (6 à 7 codelies).

ACCORD AVEC LES METS

De très beaux accords sont à faire avec :

- Du caviar (osciètré).
- Du homard (sous toutes ses formes), notes iodées.
- Poissons : perche, omble chevalier.
- Du foie gras (mi-cuit).
- Du carré d'agneau (gras de la viande).
- Brebis des Pyrénées.
- Crayeux de Roneq.
- Tarte aux pommes.