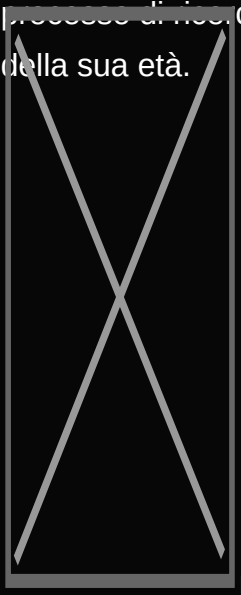
Dom Ruinart La Resérve 1998, dalla più antica maison de champagne

dom-ruinart-la-reserve-1998-677d43f3

L’essenza del **Dom Ruinart** si rivela attraverso lo Chardonnay migliore dei villaggi Grand Cru della Côtes des Blancs, solo nelle vendemmie ritenute capaci di esprimere la quintessenza dello stile della Maison. Con la **vendemmia particolarmente felice del 1998**, Ruinart ha voluto rendere ancora di più omaggio al suo fondatore attraverso la creazione di una Cuvée straordinaria. **La Cuvée La Réserve** difatti nasce come vino dell’annata 1998 ma attraverso un processo di maturazione ed affinamento unico. Un primo tempo di 10 anni sui lieviti seguito da un secondo tempo in cui la bottiglia con tappo di sughero (non il classico a corona, questa è una particolarità), viene messa in verticale (ulteriore particolarità), in punta, ad libitum. Per altri 5, 10, 20 o forse più anni, Ruinart continuerà questo processo di ricerca teso ad ottenere un vino straordinariamente fresco, limpido, elegante, a dispetto della sua età.



Pazienza e tecnica che descrivono un nuovo capitolo della Maison Ruinart: un capitolo in cui l’ossigeno sembra venire delicatamente distillato attraverso il tappo di sughero di modo che lo scambio tra interno ed esterno bottiglia sia ridotto al minimo; una **maturazione più lenta**, un

percorso di affinamento in cui gli elementi del tempo sfiorano le bottiglie ed il loro contenuto. Il risultato ad oggi, a quasi venti anni di distanza dalla vendemmia, palesa una freschezza che quasi sconcerta e che ben racconta il savoir bien faire della più antica Maison de Champagne.

Note di degustazione: al naso si esprimono sentori di Borgogna che vengono presto riconfermati in bocca: gioco di ossidazioni e riduzioni che virano sul fruttato-vegetale con ampie ma delicate note di tabacco, massa vinosa ricca di consistenza, pulizia ed eleganza a profusione, allungo sul finale straordinario.

Disponibile esclusivamente via Twitter (account: Les Carnets Ruinart - @CarnetsRuinart), 460 bottiglie numerate, astuccio in legno made in France, libretto di accompagnamento con note dello Chef de Cave Frédéric Panaïotis. Massimo 3 bottiglie per ordine, a **385 euro cadauna**, escluse spese di spedizione.