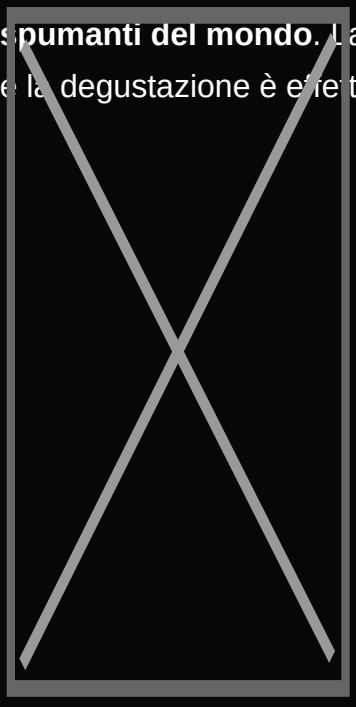
Dom Ruinart Rosé 2004 incoronato Supreme World Champion

ruinart-head-7bab0434

Il Dom Ruinart Rosé 2004 in formato magnum è stato incoronato “Supreme World Champion” in occasione dei prestigiosi Champagne & Sparkling Wine World Championships.

La competizione, lanciata nel 2014 da Tom Stevenson, famoso scrittore e autore di settore, mira ad offrire sia ai consumatori che ai professionisti **una guida annuale dei migliori champagne e spumanti del mondo**. La giuria è composta esclusivamente da specialisti di spumanti e champagne, e la degustazione è effettuata alla cieca.



L’annata del 2004 ha un **profilo aromatico complesso e delicato** che accosta in questa miscela rosé la freschezza dei frutti rossi a note affumicate e speziate. La **consistenza è corposa ed elegante**. Si accompagna a una lunga persistenza data dalla freschezza

tesa dello Chardonnay, che il tempo non ha smorzato, ma ha bensì intensificato durante la maturazione in bottiglia magnum.

Il formato magnum è sicuramente il miglior formato per tutelare la freschezza dei vini. Grazie al maggior periodo di maturazione, il suo volume consente lo sviluppo di note più intense.

La Cuvée **Dom Ruinart** omaggia lo Chardonnay, l'emblematica uva della Maison, celebrandone i raccolti migliori. Nata nel 1959, ha conosciuto soltanto 26 annate. **Invecchiato con cura e pazienza per quasi 10 anni** nelle condizioni ideali offerte dalle Crayères di Ruinart, il vino è poi assemblato e sboccato nella più autentica tradizione dello champagne.

La sua espressione rosé è **ancora più rara**, in quanto comprende una base di Dom Ruinart Blanc de Blancs (80%) miscelato al Pinot Noir vinificato in rosso, entrambi della medesima annata. L'annata in questione, pertanto deve, essere stata eccezionale sia per lo Chardonnay che per il Pinot Noir. Dal 1996, sono state messe in commercio 20 annate.