



## DOM RUINART ROSÉ 2007

Toute la Noblesse du Goût Ruinart

### COMPOSITION ET VINIFICATION

2007 est une année atypique, l'une des rares en Champagne où les vendanges ont débuté en Août. Après un printemps ensoleillé et très chaud, les mois d'été seront plutôt maussades avec beaucoup de pluie. Néanmoins, cette fraîcheur ne diminuera pas l'avance prise par la vigne au printemps et très vite, les baies arriveront à maturation. Les vendanges commenceront à la toute fin du mois d'Août et s'étaleront sur les trois premières semaines de Septembre. Cette large fenêtre de cueillette conjuguée à de faibles volumes permettront de sereines vendanges, au rythme régulier. Assemblage élaboré à partir de 80% de chardonnay des grands crus de la Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oger) pour 75% et de la Montagne de Reims pour 25% (Sillery et Verzenay) et de 20% de pinot noir vinifié en rouge issu du seul grand cru d'Aÿ.

Vinification :

- Caractéristiques de l'année en Champagne
  - Degré potentiel : 9,3° pour le chardonnay, 9,5° pour le pinot noir
  - Acidité totale : 8,6 g H2SO4/l (moyenne cépages confondus)
- Vendanges manuelles
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation malolactique
- Dosage : 5 g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe du Dom Ruinart Rosé 2007 est d'un rosé soutenu, avec de délicats reflets cuivrés.

Le nez dévoile d'emblée un registre chaud, solaire, marqué par des notes de torréfaction, de café et de fève de cacao auxquelles se mêlent des arômes de pomme d'amour et d'agrumes mûrs (mandarine, orange sanguine, kumquat).

La bouche révèle des notes de quetsche et d'hibiscus qui sont complétées par des effluves d'agrumes à pleine maturité comme l'orange sanguine faisant ainsi écho au profil olfactif. Le millésime 2007 marque le palais de son empreinte franche et droite. Il esquisse un profil sèveux soutenu par une belle fraîcheur en finale.

Dom Ruinart Rosé 2007 est un vin ciselé et dynamique. Son faible dosage permet de souligner l'harmonie et la complexité des grands crus qui composent cette cuvée.

### ACCORDS METS ET VINS

Dom Ruinart Rosé 2007 réhaussera les mets des registres marin (tataki de saumon, thon mariné) ou terrien (volaille de Bresse, veau).

Quelques années de garde supplémentaires autoriseront des accords avec les mêmes ingrédients mais autour de notes plus intenses, plus épicées, plus chaudes.

