

## «R» de Ruinart Brut

### Вино «Р» де Рюина́р, игристое белое брют

**Страна:** Франция, Шампань

**Происхождение винограда:** Монтань де Реймс и Кот де Блан

**Дозаж:** 9 г/л

**Сорта винограда:** Пино Нуар 49%, ПиноМенье 11%, Шардоне 40%

**Выдержка на дрожжевом осадке:** 3 года

**Особенности:** ручной сбор; малолактическая ферментация

**Цвет:** яркий соломенный с золотистыми отблесками

**Аромат:** освежающий аромат с нотками груши, яблока, абрикоса, миндаля и лесного ореха. Тона боярышника, акации и шиповника переплетаются с нотками выпечки и свежего сливочного масла.

**Вкус:** сочетает в себе свежесть, округлость, утонченность и длительное послевкусие с оттенками спелых груш и яблок дополненными сочными тона цитрусовых и нектарина.

**Гастрономия:** шампанское идеально в качестве аперитива. Отлично сочетается с рыбными блюдами, устрицами, гребешками и сыром Бри.



## Ruinart, Blanc de Blancs Brut

### Вино Рюина́р Блан де Блан, игристое белое брют

**Страна:** Франция, Шампань

**Происхождение винограда:** Монтань де Реймс и Кот де Блан

**Дозаж:** 9 г/л

**Категория:** Блан де Блан

**Сорта винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка на дрожжевом осадке:** 3 года

**Особенности:** ручной сбор; малолактическая ферментация

**Цвет:** яркий золотистый с зеленоватыми отблесками

**Аромат:** доминируют ноты цитрусовых фруктов - лимона, лайма, грейпфрута, но также можно уловить нюансы персика, белых цветов, гренок, сдобы и жареного миндаля

**Вкус:** очень интенсивный и идеально встроенной освежающей составляющей, насыщенным, длительным послевкусием, посвященным персику, ананасу и бисквиту со сливками

**Гастрономия:** шампанское идеально в качестве аперитива. Отлично сочетается с рыбными блюдами, мидиями, тартаром из леща или сибасом.



## Ruinart Rose Brut

### Вино Рюина́р Розе Брют, игристое розовое брют

**Страна:** Франция, Шампань

**Происхождение винограда:** Монтань де Реймс, Кот де Блан, Валле де ла Марн

**Дозаж:** 9 г/л

**Сорта винограда:** Шардоне 45%, Пино Нуар 55%

**Выдержка на дрожжевом осадке:** 3 года

**Особенности:** ручной сбор; малолактическая ферментация, только 18-19 %

Пино Нуара было винифицировано «по-красному» способу.

**Цвет:** яркий розовый с гранатовыми и оранжевыми оттенками

**Аромат:** освежающие нотки тропических фруктов - личи и гуавы переплетаются с красными лесными ягодами - малиной, земляникой и вишней. Со временем проявляются оттенки граната и яркая сливочная составляющая.

**Вкус:** очень чувственный, отлично сбалансированный с насыщенным, длительным послевкусием ягодным, мятным и грейпфрутовым оттенками

**Гастрономия:** шампанское идеально в качестве аперитива. Отлично сочетается с прошутто, печеной ногой ягненка, лососем и суши из лосося, фруктовыми супами.



**Интересный факт:** считается, что первое Розе было создано именно шампанским домом Рюина́р.

Дом Тьерри Рюина́р, чья семья принадлежала буржуазному сословию провинции Шампань (по некоторым источникам, к дворянскому сословию) и занималась торговлей сукном, во время своих поездок по европейским странам очень скоро пришёл к выводу о перспективности производства шампанского. Он заметил растущую популярность шампанского вина среди аристократических кругов королевского двора. Свои знания и своё представление о торговле шампанским он передал своему племяннику Николя Рюинару. Дом Рюинар предугадал будущую известность шампанского вина и его коммерческий успех.

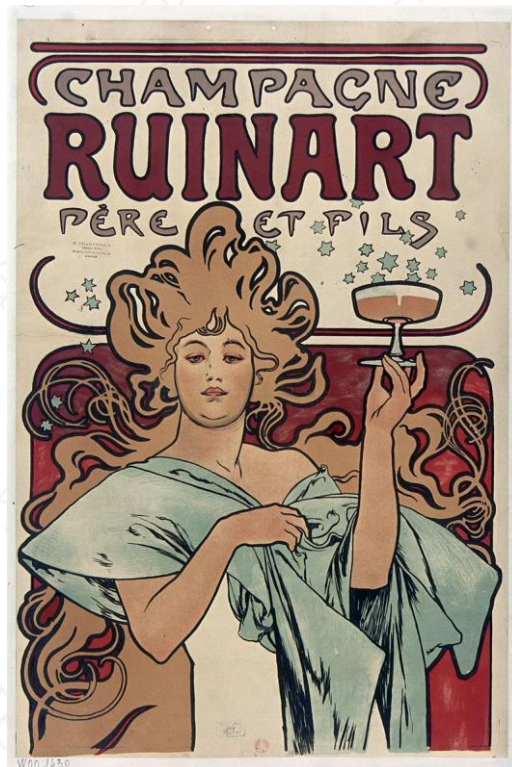
Первые записи в бухгалтерской книге дома шампанских вин Рюинар появились в 1729 году. Один лишь этот факт позволяет нам утверждать, что Рюинар— одно из самых престижных и качественных вин Шампани.

В Россию шампанское дома Ruinart поставляется с XVIII века.

Собственные виноградники расположены на 17 гектарах, остальную часть сырья компания закупает у проверенных производителей, при этом виноград отбирается только с участков premier и grand cru.

Сотрудничество винодельческого дома Ruinart с выдающимися деятелями искусства имеет давние корни. Еще в 1895 году Андре Рюинар обратился к чешскому мастеру плакатного искусства Альфонсу Мухе с просьбой оформить плакат для дома Ruinart.

В настоящее время торговая марка Ruinart принадлежит французской группе Moët Hennessy — Louis Vuitton (LVMH).



Винные **подвалы-пещеры** Ruinart, приобретённые в 1768 году, считаются одними из самых крупных в Шампани и их происхождение датируется галло-римской эпохой. Подобно большинству винных подвалов Шампани они появились в результате добычи известняка в древние времена, и имеют длину 8 км, залегая на глубине 38 метров под землёй. Меловой грунт способствует поддержанию постоянной температуры в 11 градусов. Тоннели в известняковом грунте в 1931 году официально были признаны историческим памятником.

Оттенки вкуса шампанского Ruinart во многом зависят от срока его выдержки на осадке известняковых нишах: **от 3 до 4 лет** для немиллезимного шампанского и, в среднем, **от 9 до 10 лет** для шампанского Dom Ruinart, являющимся Prestige Cuvée для этого дома.