

Rutat Champagne Lignum Blanc de Blanc

Frankrike / Champagne



Rutatfamiliens lidenskap for naturen og vinen har gått i arv fra far til sønn i 4 generasjoner. Flavien og Baptiste er femte generasjon dyktige vinbønder som lager vinene hos Champagne René Rutat.

Brødrene jobber hardt i vinmarkene i Vertus, Côte des Blancs. De er overbevist om at jordsmonnet til Vertus er kilden til deres Champagnes aromatiske profil. Det eneste de kan bidra med er å opprettholde den naturlige balansen og bevare livet i jordsmonnet.

I 2016 bestemte de seg for å konvertere til økologisk jordbruk, som sammen med tradisjoner og terroir legger grunnlaget for deres tilnærming.

Deres forfedre Jules-Noël og Robert-Etiennetienne Rutat var dedikert til sine vinstokker og eiendom, men også til den lokale økonomien i Champagne-regionen, ved å ta del i opprettelsen av Cooperative of Vertus.

René RUTAT, som også deltok i driften av Cooperativet og bestemte seg for å lage sine "egne bobler" på 1960-tallet.

Lignum betyr uten og refererer til vinens maglende dosage.

Type	Champagne
Produsent	Rutat Pere et Fils
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Druene til denne vinen kommer fra vinmarken Grillettes, som dyrkes etter økologiske prinsipper. Vinen er fermentert og deretter lagret på fat i 6 måneder.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,4 g/l g/l Syre: 4,3 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Behagelig duft av sitrus og lett toast. Frisk og tørr "non dosage" champagne med en lang og behagelig finish.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15537201	6435101	kr. 599,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>