

RUBIS EXTRA-DRY

PRÉSENTATION | ORIGIN

La cuvée RUBIS EXTRA-DRY se présente dans un flacon épuré et gainé d'un rouge flamboyant. Ce dosage est fin et subtilement sucré.

This EXTRA-DRY RUBIS cuvee is presented in a refined bottle sheathed in a flamboyant red. This dosage is fine and subtly sweet.

CARACTÉRISTIQUES | CHARACTERISTICS

30% Chardonnay | 40% Pinot Noir | 30% Meunier

Dosage | 16 g/L

Température de dégustation | 0-3°C

Tasting temperature | 0-3°C [35°F]

DÉGUSTATION | TASTING

Au nez, des arômes pâtisseries se dévoilent et invitent à la dégustation. En bouche les papilles s'éveillent ! L'assemblage s'exprime en puissance et en équilibre et laisse place à une profonde finale marquée de gourmandise. Selon les envies, cette cuvée offre un réel terrain de jeu sensoriel, invitant à la découverte d'une riche palette aromatique. Ce Champagne se déguste très frais, gourmand, il se mariera à merveille avec une volaille rôtie ou un plat sucré-salé. Quant au dessert, une délicieuse tarte aux pommes s'en accordera parfaitement.

First, aromatics explode to the nose; the sweetness comes to a unique roundness and long mouth finish. Depending on your desire, this cuvee will take you to a real sensory journey, inviting you to play with its rich fruity palette. This Gourmet Champagne will greatly be enjoyed chilled, it will pair wonderfully with a roast poultry or a sweet and savory dish. As for dessert, a delicious apple pie will match perfectly.



91^{Pts}

Gilbert & Gaillard
2021

“La fleur INFINITE passe du gris au rouge à température de dégustation

The INFINITY flower turns from grey to red at the correct tasting temperature”



Température
de dégustation



Température
ambiante