

[Voir en ligne](#)

Ruinart

COMMUNIQUE DE PRESSE



Depuis 7 ans, le Champagne & Sparkling Wine World Championships récompense les meilleurs vins effervescents du monde. Cette année, **la Maison Ruinart est heureuse d'annoncer que le Dom Ruinart Rosé 2004 en format magnum, a été sacré meilleur Champagne du monde.**

Cette cuvée a été élue par le **Champagne & Sparkling Wine World Championships, concours international de référence**. Ce concours mondial de vins, lancé en 2014 par Tom Stevenson, écrivain et auteur spécialisé de renommée internationale, a pour objectif de fournir aux consommateurs et aux professionnels le guide annuel des meilleurs champagnes et vins pétillants du monde. Le jury est exclusivement composé de spécialistes du champagne et des vins effervescents et la dégustation se déroule totalement à l'aveugle.

Le champagne rosé a une place toute particulière dans l'histoire de la Maison. En effet sa création remonte à **presque 260 ans. En 1764**, Ruinart a été la première maison de champagne à commercialiser un champagne rosé, alors dénommé "**oeil de perdrix**".

Aujourd'hui, la Maison Ruinart propose **3** cuvées rosé :

- **Dom Ruinart Rosé 2004** en format magnum
- **Dom Ruinart Rosé 2007** en format bouteille
- **Ruinart Rosé en format bouteille et magnum, dans son étui seconde peau**



DOM RUINART ROSE 2004 EN FORMAT MAGNUM

Cette cuvée est exceptionnellement rare car elle est composée de la base du Dom Ruinart Blanc de Blancs de la même année (à environ 80 %), et assemblé avec du pinot noir vinifié en rouge de la même année.

Seulement 20 millésimes ont été commercialisés depuis le premier en 1966.

Prix de vente conseillé : 600€ TTC

[Télécharger fiche de dégustation et visuels HD](#)

DOM RUINART ROSE 2007 EN FORMAT BOUTEILLE

Produit d'une année atypique pour les vendanges, le Dom Ruinart Rosé 2007 possède une robe d'un rosé soutenu. Il se marie particulièrement bien avec les mets marins ou terriens.

Prix de vente conseillé : 275€ TTC

[Télécharger fiche de dégustation et visuels HD](#)





RUINART ROSE EN ETUI SECONDE PEAU

Expression singulière du goût Ruinart, Ruinart Rosé peut se déguster de l'entrée au dessert, pourvu qu'il accompagne une cuisine aux subtils accords sucrés-salés. Depuis fin 2021, le format magnum est également disponible dans son étui seconde peau.

Prix de vente conseillé en format
bouteille : 74 € TTC
Prix de vente conseillé en format
magnum : 159 € TTC

[Télécharger fiche de
dégustation et visuels
HD](#)