

Ruffus – Chardonnay Brut

Vin effervescent de qualité

Cépages

100%
Chardonnay

Élevage

15 mois
sur lattes

Dosage

6g/L

Alcool

12,5°

Terroir

Argilo – calcaire (35 ha)
Côteau, orientation Sud

Vinification

Pressurage direct avec fractionnement
Fermentation alcoolique thermo-régulée à 20°
Fermentation malolactique
2e fermentation alcoolique en bouteille
(méthode traditionnelle)

Dégustation

Oeil

Robe couleur jaune citron, claire et brillante, avec une bulle toute en finesse

Nez

Au premier abord, un nez expressif, avec des notes de levure boulangère et de biscuit. Après un peu d'aération, de la pêche mûre et des petits fruits blancs

Bouche

Complexe, avec un milieu de bouche bien étoffé, savoureux et une belle longueur

Service

Parfait pour les apéros et peut également accompagner des fruits de mer

Apogée garde

1 à 3 ans après le dégorgement

