

# Ruffus – Chardonnay Brut

Belgische mousserende kwaliteitswijn

## Druivensoort

100%

Chardonnay

## Veroudering

15 maanden

"sur lattes"

## Dosering

6g/L

## Alcohol

12,5°

## Terroir

Klei-kalksteen (35 ha)

Helling, op het zuiden

## Wijnbereiding

Directe persing met fractionering

Thermogereguleerde alcoholische fermentatie bij 20°C

Malolactische fermentatie

2e alcoholische gisting op fles

(traditionele methode)

## Proeverij



### Oog

Kleur citroen, helder en briljant, met een delicate bubbel



### Neus

Op het eerste gezicht een expressieve neus, met tonen van bakkersgist en biscuit. Na wat beluchting rijpe perzik en klein wit fruit



### Mond

Complex, goed afgerond, lekker midden in de mond en goede lengte

## Service

Perfect bij aperitieven en alle soorten visgerechten

## Apogeu

1 tot 3 jaar na degorgeren

