

Ruffus – Grand Millésime 2018

Vin effervescent de qualité

Terroir

Argilo – calcaire (35 ha)
Côteau, orientation Sud

Vinification

Sélection des raisins des plus vieilles parcelles
Pressurage direct avec fractionnement
La cuvée (premier jus) uniquement est utilisée dans l'élaboration (6000 bouteilles)
Fermentation alcoolique thermo-régulée à 20°
Fermentation malolactique
2e fermentation alcoolique en bouteille (méthode traditionnelle)

Dégustation

Oeil

Couleur jaune intense

Nez

Nez aux arômes de fenouil et d'anis, qui s'ouvrent vers la brioche et la pâtisserie

Bouche

Bouche crémeuse, pâtissière, minérale, avec des saveurs de confit de citron et de fraises des bois. Très belle longueur. Quelle harmonie !

Service

Elle pourra se servir aussi bien en apéritif que pour accompagner un repas

Apogée garde

3 à 5 ans après le dégorgement

Cépages

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

Élevage

42 mois sur lattes
2 mois en barrique

Dosage

6g/l

Alcool

12,5°

