

# Ruffus – Grand Millésime

Belgische mousserende kwaliteitswijn

## Druivensoort

Chardonnay  
Pinot Noir  
Pinot Meunier

## Veroudering

42 maanden  
"sur lattes"  
2 maanden in vat

## Dosering

6g/L

## Alcohol

12,5°

## Terroir

Klei-kalksteen (35 ha)  
Helling, op het zuiden

## Wijnbereiding

Selectie van druiven van de oudste percelen  
Direct persen met breuken  
Alleen de cuvée (eerste sap) wordt gebruikt bij de productie (6000 flessen)  
Korte maceratie voor het persen  
Thermogereguleerde alcoholische fermentatie bij 20°C  
Malolactische fermentatie  
2e alcoholische gisting op fles (traditionele methode)

## Proeverij



### Oog

Intense gele kleur, helder en duidelijk



### Neus

Aroma's van venkel en anijs, die zich openen naar brioche en gebak



### Mond

Romig, gebak, mineraal in de mond, met smaken van gekonfijte citroen en wilde aardbeien. Mooie lengte en harmonie

## Service

Het kan zowel als aperitief als bij een maaltijd worden geserveerd.

## Apogeum

3 tot 5 jaar na degorgeren

