

# Ruffus – Brut Rosé

Vin effervescent de qualité

## Terroir

Argilo – calcaire (40 ha)

Côteau, orientation sud

## Vinification

Courte macération avant pressurage

Fermentation alcoolique thermo-régulée à 20°

Fermentation malolactique

2e fermentation alcoolique en bouteille

(méthode traditionnelle)

## Dégustation

### **Oeil**

Robe rose pâle, très élégante

### **Nez**

Nez floral, qui évolue rapidement vers les fruits noirs et rouges comme la framboise et la fraise

### **Bouche**

En bouche, la fraîcheur et la vinosité se transforment en saveurs de fraise des bois éclatantes. Une finale persistante

## Service

Il accompagnera les amuse-bouches à l'apéritif

### **Apogée garde**

1 à 3 ans après le dégorgement

### **Cépages**

Chardonnay

Pinot Noir

Pinot Meunier

### **Élevage**

18 mois

sur lattes

### **Dosage**

6g/l

### **Alcool**

12,5°

