

Ruffus – Brut Rosé

Vin effervescent de qualité

Terroir

Argilo – calcaire (35 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

15 mois
sur lattes

Dosage

6g/l

Alcool

12,5°

