

Ruffus – Rosé Brut

Belgische mousserende kwaliteitswijn

Druivensoort

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

Veroudering

18 maanden
"sur lattes"

Dosering

6g/L

Alcohol

12,5°

Terroir

Klei-kalksteen (40 ha)
Helling, op het zuiden

Wijnbereiding

Korte maceratie voor het persen
Thermogereguleerde alcoholische fermentatie bij 20°C
Malolactische fermentatie
2e alcoholische gisting op fles
(traditionele methode)

Proeverij



Oog

Lichtroze kleur, zeer elegant



Neus

Bloemige neus, die snel evolueert naar zwart en rood fruit zoals framboos en aardbei



Mond

In de mond veranderen de frisheid en vinositeit in levendige smaken van wilde aardbeien. Een aanhoudende afdronk

Service

Het zal de amuses vergezellen als aperitief

Apogeuem

1 tot 3 jaar na degorgeren

