

Ruffus – Brut Sauvage

Vin effervescent de qualité

Terroir

Argilo – calcaire (35 ha)
Côteau, orientation Sud

Vinification

Pressurage direct avec fractionnement
Fermentation alcoolique thermo-régulée à 20°
Fermentation malolactique
2e fermentation alcoolique en bouteille
(méthode traditionnelle)

Dégustation

Oeil

Robe couleur jaune citron, claire et brillante, avec fines bulles persistantes

Nez

Nez frais, vif, élégant et racé, avec des notes de levures, agrumes et petits fruits blancs

Bouche

Soutenue, harmonieuse, aromatique, complexe, tout en finesse. Une acidité loin d'être sauvage et un équilibre parfait.

Service

Idéal pour accompagner les saveurs raffinées du caviar et des huîtres

Apogée garde

1 à 3 ans après le dégorgement

Cépages

100%
Chardonnay

Élevage

15 mois
sur lattes

Dosage

Non dosé
0g/L

Alcool

12,5°

