

# Ruffus – Brut Sauvage

Vin effervescent de qualité

## Terroir

Argilo – calcaire (40 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

18 mois  
sur lattes

### Dosage

Non dosé  
0g/L

### Alcool

12,5°



© Winespace