

Ruffus – Brut Sauvage

Belgische mousserende kwaliteitswijn

Terroir

Klei-kalksteen (35 ha)

Helling, op het zuiden

Wijnbereiding

Directe persing met fractionering

Thermogereguleerde alcoholische fermentatie bij 20°C

Malolactische fermentatie

2e alcoholische gisting op fles

(traditionele methode)

Proeverij



Oog

Citroenkleur, helder en briljant, met fijne aanhoudende bubbels



Neus

Frisse, levendige, elegante en gedistingeerde neus, met hints van gist, citrusvruchten en klein wit fruit



Mond

Aanhoudend, harmonieus, aromatisch, complex, vol finesse. Perfecte balans.

Service

Ideaal bij de verfijnde smaken van kaviaar en oesters

Apogeum

1 tot 3 jaar na degorgeren

Druivensoort

100%

Chardonnay

Veroudering

15 maanden

"sur lattes"

Dosering

Niet gedoseerd

0g/L

Alcohol

12,5°

