

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée de Réserve

Assemblage	- 53% Pinot Meunier, - 15 % Pinot Noir, - 32% Chardonnay.
Terroir	- Raisins provenant des coteaux d'Étoges, Beaunay, Villevenard.
Vieillessement	- 24 à 30 mois dans nos caves avant remuage et dégorgement.
Années d'assemblage	- 71% de 2014 (vins de l'année), - 23% de 2013 (vins de réserve), - 3% de 2012 et 3% de 2011.
Dosage	- 10 g/l.
Production	- 140 000 bouteilles.
Dégustation :	La robe est claire. Le nez est franc, fruité. Après aération, on retrouve des notes pâtisseries et de fruits secs. En bouche, le Brut Cuvée de Réserve est un champagne corpulent, ample et puissant.

