



CUVÉE RACINES

tonique & gourmande

PREMIER CRU

CUVÉE PERPÉTUELLE

EXTRA-BRUT

Une cuvée aux accents délicats, à la fois fraîche et gourmande, avec une belle richesse aromatique grâce à un élevage en foudres et un vieillissement prolongé dans nos caves. Pour cette cuvée symbole de transmission et d'héritage familial, nous avons choisi de mettre à l'honneur nos vins de réserve.

À l'initiative de la nouvelle génération, la bouteille est présentée dans un habillage moderne, dessiné à la main par une artiste locale. Dans tous nos champagnes, nous avons à coeur de laisser notre terroir s'exprimer pleinement et c'est guidés par une exigence constante et des valeurs fortes, que nous conduisons toutes nos parcelles en viticulture biologique depuis notre fondation en 1971.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : registre gourmand et généreux avec des accents grillés et des notes de viennoiseries.

En bouche : le Chardonnay est à l'honneur avec une bouche tonique et fraîche.

ÉLABORATION

Pinot Noir 26% (2012 à 2017)

Chardonnay 74% (2016 à 2017)

VINS DE RÉSERVE : 100%

DOSAGE : 3g/l

FERMENTATION MALOLACTIQUE

VEILLISSEMENT SUR LATTES : plus de 3 ans

DÉGORGEMENT : Février 2023

VINIFICATION : chêne et acacia

DÉGUSTATION

Servir frais entre 8 et 10°C.

Un vin idéal servi lors d'un dîner.



CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN



CUVÉE RACINES

Concidity & Delicacy

PREMIER CRU

CUVÉE PERPÉTUELLE

EXTRA-BRUT

A cuvee with delicate hint, both fresh and voluptuous, expressing a great aromatic richness thanks to a maturation in tuns and extended ageing in our cellars. For this cuvee, a symbol of transmission and family legacy, we chose to celebrate our reserve wines.

At the initiative of the new generation, our bottle is presented with a modern labelling, drawn by a local artist with chinese ink. For all our champagnes, we are comitted to let our terroir express itself at its best. Guided by a constant search for quality and strong values, we have been growing our plots organically since our foundation in 1971.

TASTING NOTES

To the nose : tasty and generous, toasted, pastries.

To the mouth : Emphasis on Chardonnay, tonic and very fresh.

WINEMAKING

Pinot Noir 26% (2012 to 2017)

Chardonnay 74% (2016 to 2017)

RESERVE WINES : 100%

DOSAGE : 3g/l

MALOLACTIC FERMENTATION

AGEING : more than 3 years

DISGORGEMENT : February 2023

VINIFICATION : oak and acacia

TASTING

Serve fresh, between 8 and 10°C.

Ideal to accompany your diners.



CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN

INFORMATIONS

information - informazione - informatie

BOTTIGLIA

CAPSULA

GABBIETTA

LAMINA

TAPPO

GL 71

TIN 42

FE 40

ALU 41

FOR 51

RACCOLTA
VETRO

RACCOLTA
ALLUMINIO

RACCOLTA
ACCIAIO

RACCOLTA
ALLUMINIO

RACCOLTA
DIFFERENZIATA
DEDICATA

VERIFICA LA DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI CONFERISCILE IN MODO CORRETTO

CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN

CONTACT

contatto- Kontakt

.6, BOULEVARD JULES FERRY
51160 AVENAY-VAL-D'OR
FRANCE

WWW.CHAMPAGNEYVESRUFFIN.FR

BONJOUR@CHAMPAGNEYVESRUFFIN.FR

+33 3 26 53 87 02



@CHAMPAGNEYVESRUFFIN