



# CUVÉE BRUT

*Puissance & Élegance*

PREMIER CRU

BRUT

Typé Blanc de Noirs, toujours élaboré à partir de vins de réserve, notre Brut associe puissance et élégance.

Son subtil équilibre fait de lui un vin idéal aussi bien pour l'apéritif que pour accompagner tout un repas.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : joli nez, fruits blancs, brioche, notes beurrées, belle minéralité, finale fraîche.

En bouche : bouche fine avec des arômes frais et fruités.

## ÉLABORATION

Pinot Noir 80%

Chardonnay 20%

VINS DE RÉSERVE : 40%

DOSAGE : 5g/l

VINIFICATION : Foudre de chêne



## DÉGUSTATION

Servir frais entre 6 et 8°C.

CHAMPAGNE  
Yves  
RUFFIN