



CUVÉE EXTRA-BRUT

Fraîcheur & Minéralité

PREMIER CRU

EXTRA-BRUT

ÉLABORATION



Typée Chardonnay malgré un assemblage à part égale avec notre cépage signature, le Pinot Noir, cette cuvée élevée en foudre d'acacia est atypique, à la fois fraîche et fruitée.

Ce champagne vif à la bulle fine et rapide accompagnera à merveille vos apéritifs.

NOTES DE DÉGUSTATION

À l'œil : bulles très fines, or brillant.

Au nez : ouverture franche, nez très délicat, fruits secs, noisettes, notes miellées.

En bouche : matière légère et onctueuse en bouche, vineuse et fruitée. Évolue sur un minéral très sec, des arômes de poire et de pomme verte. Longue et belle persistance, gourmande avec des arômes puissants.

Pinot Noir 50%

Chardonnay 50%

VINS DE RÉSERVE : 40%

DOSAGE : 2g/l

VEILLISSEMENT : plus de 7 ans

DÉGORGEMENT : Février 2023

VINIFICATION : Foudre d'acacia

DÉGUSTATION

Servir frappé.

Excellent avec de la langouste, du homard ou du poisson juste poêlé.

CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN