



CUVÉE DEMI-SEC

Douceur & Gourmandise

PREMIER CRU

DEMI-SEC

Véritable gourmandise, ce Champagne aux notes sucrées accompagnera avec élégance vos pâtisseries.

Sa douceur en fait également la cuvée parfaite pour sublimer vos repas et notamment la cuisine asiatique ou fusion.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : franc, notes de poire.

En bouche : douceur, finale soutenue.

ÉLABORATION

Pinot Noir 80%

Chardonnay 20%

VINS DE RÉSERVE : 40%

DOSAGE : 33g/l

VIELLISSEMENT : plus de 5 ans

VINIFICATION : Foudres & fûts de chêne



DÉGUSTATION

Servir frais entre 6 et 8°C.

Parfait à l'apéritif ou pour accompagner vos desserts voire les saveurs sucrées-salées de la cuisine asiatique.

CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN