



CUVÉE RACINES

Cuvée Gourmande

PREMIER CRU

CUVÉE PERPÉTUELLE

EXTRA-BRUT

ÉLABORATION

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.

Pinot Noir 26% (2012 à 2017)

Chardonnay 74% (2016 à 2017)

VINS DE RÉSERVE : 100%

DOSAGE : 3g/l

FERMENTATION MALOLACTIQUE

VIELLISSEMENT 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