



CUVÉE JARDIN

«Il y a des fleurs partout pour qui veut bien les voir» - Henri Matisse



PREMIER CRU

MILLÉSIME 2015

EXTRA-BRUT

ÉLABORATION

Imaginé par Sylvie Ruffin ce millésime 2015 est un Blanc de Blancs venant de deux de nos parcelles contiguës nichées au cœur de notre village Avenay-Val-d'Or. Sept années de vieillissement sur lattes et un élevage en foudre d'acacia lui confèrent une identité particulière. La fleur sur l'étiquette, dessinée par l'artiste Nicole Bottet fait écho au goût de Sylvie pour l'art et la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION

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

En bouche : fin et fringant, la typicité du Chardonnay est marquée mais bien fondue. Bonne tension, frais, vif et structuré par un aspect boisé qui lui confère une belle rondeur.

DÉGUSTATION

Servir frais entre 8° et 10°C.

Un vin idéal servi lors d'un dîner.

Cépage :
100% Chardonnay

Dosage :
2g/l

Fermentation malolactique :
effectuée

Vieillissement :
7 ans

Dégorgement :
février 2023

Vinification :
foudres d'acacia

Parcelles :
Les Demoiselles & Les Robins
à Avenay-Val-d'Or

CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN



CUVEE JARDIN

«Il y a des fleurs partout pour qui veut bien les voir» - Henri Matisse



PREMIER CRU

VINTAGE 2015

EXTRA-BRUT

WINEMAKING

Imagined by Sylvie Ruffin, this 2015 vintage is a Blanc de Blancs coming from two of our neighbouring plots in the heart of our village Avenay-Val-d'Or. This cuvee shows a special identity thanks to a maturation in acacia barrel and seven years ageing. The flower on the label, designed by the artist Nicole Bottet, echoes Sylvie's taste for art and nature. «There are flowers everywhere for those who want to see them» - Henri Matisse

TASTING NOTES

To the nose: tasty, generous, toasted accents, pastry notes.

To the mouth: Chardonnay-typed. Fine and fresh, good tension, well structured by its woody aspect which brings a fine roundness.

TASTING

Serve fresh between 8° and 10°C.

Ideal for your diners.

Cépage :
100% Chardonnay

Dosage :
2g/l

Malolactic fermentation :
performed

Ageing :
7 years

Disgorgement :
february 2023

Vinification :
acacia tun

Parcelles :
Les Demoiselles & Les Robins
in Avenay-Val-d'Or

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](https://www.instagram.com/CHAMPAGNEYVESRUFFIN)