



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