



CUVÉE L'ASPIRANT

Fraîche & fruitée

PREMIER CRU

EXTRA-BRUT

ÉLABORATION

Issu de la vendange 2022, et élevé en fût de chêne et d'acacia, l'Aspirant est une cuvée idéale pour l'apéritif.

A la fois fraîche et gourmande, elle développe des notes d'agrumes et de pomme verte mais aussi une rondeur qui rappelle l'amande et les fruits jaunes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : fruits acidulés, groseille.

En bouche : initiale fraîche, notes d'amande amère et de pomme verte, développe ensuite une belle rondeur avec des arômes de fruits jaunes et des notes de pamplemousse. Finale florale.

Pinot Noir 49%

Chardonnay 51%

TIRAGE : février 2023

DOSAGE : 3g/l

FERMENTATION MALOLACTIQUE

VINIFICATION : chêne et acacia

VINS DE RÉSERVE : 10%

PARCELLES : Bas-des-Têtes, Les Robins, Garas

DÉGUSTATION

Servir frais entre 8 et 10°C.

Un vin idéal servi lors d'une soirée, d'un apéritif en famille ou entre amis.

CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN



CUVÉE L'ASPIRANT

Fresh and fruity

PREMIER CRU

EXTRA-BRUT

WINEMAKING

Born from the 2022 harvest and raised in oak and acacia barrels, l'Aspirant is the ideal wine for your aperitive.

Both fresh and round, l'Aspirant develops citrus and green apple but also almond and yellow fruits notes.

TASTING NOTES

To the nose : sour and fresh fruits, redcurrant

To the mouth : fresh beginning, bitter almond and green apple notes. Develops a nice roundness, aromas of yellow fruits and hints of grapefruit. Floral finish.

Pinot Noir 49%

Chardonnay 51%

BOTTLING : February 2023

DOSAGE : 3g/l

MALOLACTIC FERMENTATION

VINIFICATION : oak and acacia

RESERVE WINES : 10%

PLOTS : Bas-des-Têtes, Les Robins, Garas

TASTING

Serve fresh between 8 and 10°C.

An ideal wine for the aperitive with family and friends.

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)