



CHAMPAGNE
Yves
RUFFIN

CUVÉE RACINES

PREMIER CRU EXTRA-BRUT BIO



VENDANGE : 2012 À 2017

CÉPAGES : 25% PINOT NOIR - 75% CHARDONNAY

VINS DE RÉSERVE : 100% (25% PINOT NOIR EN SOLERA DE 2012 A 2017 ET 75% CHARDONNAY DE 2016 ET 2017)

TIRAGE : 14/10/2019

DOSAGE : 3G/L EXTRA-BRUT

VINIFICATION :

FERMENTATION ET ÉLEVAGE EN TONNEAUX ET FÛTS

FERMENTATION MALOLACTIQUE EFFECTUÉE

PINOT NOIR : CHÊNE

CHARDONNAY : ACACIA

ÉLEVAGE : 2 ANS MINIMUM POUR CHAQUE VIN

PARCELLES :

AVENAY-VAL-D'OR & TAUXIÈRES

BOUTEILLES : 5144



INFORMATIONS

information - informazione - informatie

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	LAMINA	TAPPO
GL71	TIN 42	FE 40	ALU 41	FOR 51
RACCOLTA VERO	RACCOLTA ALLUMINIO	RACCOLTA ACCIAIO	RACCOLTA ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIA TA 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 / CHAMPYVESRUFFIN@ORANGE.FR



+33 3 26 53 87 02

+33 6 07 35 34 56

@CHAMPAGNEYVESRUFFIN