

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée L'AME DE JEAN

Grape Varieties :	- 43% de chardonnay, - 35% de pinot noir, - 22% de Pinot meunier.
Blending Years :	- 25% de vin de réserve 2007, - 20% de vin de réserve de 2008, - 55% de vin de base 2009.
Vinification :	alcoholic fermentation of grape juices in cask of 220 liters; No malolactic fermentation. Cold storage and light filtration. Blending and bottling.
Dosage :	7 g/l
Production :	- 5 000 bottles.
Dégustation :	Visual aspect pale golden yellow colour. Fine and long-lasting effervescence. Nose : woody, pleasant and elegant. Palate : generous, well balanced and extra dry.



20, Grande Rue - 51270 ETOGES - France
Tél. 03 26 59 30 14 - Fax. 03 26 59 34 96
www.champagnes-ruffin.com • e-mail : contact@champagnes-ruffin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION