

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



Cuvée Chardonnay d'Or

Grape Variety - 100 % Chardonnay.

Vineyards - Grapes coming from the slopes of EtoGES, Baye, Vert Toulon, Vertus and Villevenard.

Ageing - 24 to 36 months in bottle before « dégorgement ».

Blending years - 65 % from 2013 (wine of the year),
- 35 % from 2012 (reserve wine).

Dosage - 9 g/l.

Production - 50 000 bottles.

Tasting Its colour is a golden yellow with reflections of green.
Its nose is lively, dominated by white fruits with a hint of lemon.
This is a delicate champagne with fine bubbles and pleasant fragrances.



1* Guide Hachette 2017



Médaille argent
Concours Mondial
Bruxelles 2016

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