

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée Chardonnay d'Or

Assemblage - 100% Chardonnay.

Terroir - Raisins provenant des coteaux d'Etoges, Baye, Vert Toulon, Vertus et de Villevenard.

Vieillessement - 24 à 36 mois dans nos caves avant remuage et dégorgement.

Années d'assemblage - 65 % de 2013 (vins de l'année),
- 35 % de 2012 (vins de réserve).

Dosage - 9 g/l.

Production - 50 000 bouteilles.

Dégustation La robe est jaune clair avec des reflets verts. Le nez est vif, à dominante de fruits blancs et légèrement citronné. Un Champagne nerveux, à la bulle fine et aux plaisants parfums de fruits blancs acidulés.



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