

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée Roséanne

Assemblage	- 22 % Pinot Noir, - 18 % Pinot Meunier, - 60 % Chardonnay.
Terroir	- Raisins provenant des coteaux des communes d'Étoges, Congy et Villevenard.
Vieillessement	- 48 mois dans nos caves avant remuage et dégorgement.
Années d'assemblage	- 88% de 2011 (vins de l'année), - 9% de 2010 (vins de réserve), - 3% de 2009 (vins de réserve).
Dosage	- 9 g/l.
Production	- 15 000 bouteilles.
Dégustation	La robe est rose orangée, le nez est franc avec des arômes de fruits rouges : - fraise, - framboise et mûre prédominant. Un champagne rosé équilibré et frais. L'ambiance fruitée est nette et plaisante.



1★ Guide Hachette 2017

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