

CHAMPAGNE  
RUFFIN & FILS  
*Volubile*

Fiche technique

## La Cuvée Volubile (*Blanc de Noirs*)

### Assemblage

- 75% Pinot Meunier,
- 25 % Pinot Noir.

### Terroir

- Raisins provenant des coteaux d'Etoges, Rilly-la-Montagne, Mardeuil, Beaunay, Villevenard, Vert Toulon.

### Vieillessement

- 24 à 30 mois dans nos caves avant remuage et dégorgement.

### Années d'assemblage

- 68% de 2013 (vins de l'année),
- 32% de 2012 (vins de réserve).

### Dosage

- 8 g/l.

### Production

- 20 000 bouteilles.

### Dégustation

La robe est claire.  
Le nez est franc, fruité.  
Après aération, on retrouve des notes pâtisseries et de fruits secs.  
En bouche, la Cuvée Volubile est un champagne corpulent, ample et puissant.



Guide Hachette 2012

