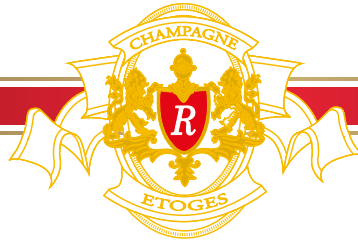


CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



Cuvée L'AME DE JEAN

Grape Varieties :

- 80% de Pinot Meunier,
- 15% de Chardonnay,
- 5% de Pinot Noir.

Blending Years :

- 58% de vin de base 2017,
- 4% de vin de réserve de 2016,
- 4% de vin de réserve de 2015,
- 15% de vin de réserve de 2014,
- 15% de vin de réserve de 2013
- 4 % de vin de réserve de 2012.

Vinification :

alcoholic fermentation of grape juices in cask of 220 liters; No malolactic fermentation. Cold storage and light filtration. Blending and bottling.

Dosage : 5 g/l

Production : - 1 000 bouteilles

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