

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée Sir Alex

Assemblage - 100% Chardonnay

Vinification et Vieillessement Vinification en cuves inox puis élevage partiel (60%) de 6 mois en fûts de chêne. Vieillessement 48 mois minimum dans nos caves avant remuage et dégorgement.

Année d'assemblage - 2020.

Dosage - 3 g/l.

Production - 3000 bouteilles.

Dégustation D'un or pâle cristallin, parcouru d'un cordon de bulles fines et régulières, la robe révèle déjà la pureté et la fraîcheur du millésime. Le premier nez s'exprime sur un registre fruité et exotique, évoquant la goyave fraîche, la mangue blanche et le zeste d'agrumes confits. À l'aération, des nuances plus délicates de vanille bourbon et de fleur d'oranger apparaissent, rappelant un élevage subtil et parfaitement intégré. L'ensemble séduit par son éclat et sa précision aromatique. L'attaque est vive, droite et ciselée, portée par une acidité citronnée typique du Chardonnay champenois. La texture se déploie ensuite avec élégance sur des notes de fruits secs, d'amande effilée et de noix de macadamia, apportant une sensation de douceur et de rondeur qui équilibre la tension. La finale, à la fois saline et légèrement grillée, s'étire longuement sur des accents de citron confit et de verveine, révélant une belle maturité du fruit et un élevage parfaitement maîtrisé. Une cuvée d'une grande pureté d'expression, alliant éclat aromatique, structure et précision minérale. Cette cuvée pourra être appréciée avec des tuiles de parmesan, un tartare de dorade royale à la mangue verte et citron caviar, risotto de céleri au lait d'amande et copeaux de parmesan affiné ou quelques noix de Saint-Jacques juste snackées.



1/1

20, Grande Rue - 51270 ETOGES - France
Tél. 03 26 59 30 14

www.champagnes-ruffin.com • e-mail : contact@champagnes-ruffin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION