

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée Volubile *(Blanc de Noirs)*

Assemblage

- 50% Pinot Meunier,
- 50 % Pinot Noir.

Vieillissement

- 24 à 30 mois en cave avant remuage et dégorgement.

Assemblage

- 65% vins de l'année,
- 35% de réserve.

Dosage

- 8 g/l.

Production

- 6 000 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.



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