

CHAMPAGNE
RUFFIN & FILS
Volubile

Fiche technique

Cuvée Volubile (*Blanc de Noirs*)

Grapes Varieties - 45% Pinot Meunier,
- 55 % Pinot Noir.

Ageing - 24 to 30 months in bottle before
« dégorgement ».

Blending years - 65% from wine of the year,
- 32% from reserve wine.

Dosage - 8 g/l.

Production - 5 000 bottles.

Tasting Pale in colour with a clean and fruity nose.
After opening, there are hints of brioche and dried fruit. The Volubile Cuvée is a full-bodied and powerful Champagne.



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