

CHAMPAGNE
RUFFIN & FILS

Volubile Rosé

Fiche technique

La Cuvée Volubile

Assemblage :	- 50% Pinot Noir, - 40 % Pinot Meunier - 10% Chardonnay.
Vieillessement :	- 24 à 30 mois en cave avant remuage et dégorgement.
Année d'assemblage :	- 70% de l'année, - 30% de réserve.
Dosage (teneur en sucres résiduels) :	8.5 g/l
Production :	- 5 000 bouteilles.
Dégustation :	Robe très brillante, teinte rose soutenue et jolis reflets grenadine. Nez puissant dominé par des arômes de fruits confiturés L'attaque en bouche est fraîche, grasse et fruitée. On retrouve les notes de fraises et les touches de fruits confits.

