

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée L'ÂME DE JEAN

Assemblage :	- 43% de chardonnay, - 35% de pinot noir, - 22% de Pinot meunier.
Années d'assemblage :	- 25% de vin de réserve 2007, - 20% de vin de réserve de 2008, - 55% de vin de base 2009.
Vinification :	Fermentation des jus et bâtonnage en barriques bourguignonnes de 220 litres (de 2 et 3 vins). Pas de fermentation malolactique. Passage au froid naturel. Filtration légère. Assemblage et mise en bouteille.
Dosage :	7 g/l
Production :	- 5 000 bouteilles.
Dégustation :	La robe est dorée. La bulle est fine et abondante. Son nez riche et charpenté révèle des notes vanillées et compotées. La bouche est finement boisée, ample, vineuse et fraîche. Elle laisse s'exprimer de très belles nuances de noisettes et de pain grillé.

