

CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



La Cuvée Chardonnay d'Or

Assemblage - 100% Chardonnay.

Vieillessement - 24 à 36 mois dans nos caves avant remuage et dégorgement.

Années d'assemblage - 55 % de l'année,
- 45 % de réserve.

Dosage - 8 g/l.

Production - 22 000 bouteilles.

Dégustation La robe est jaune clair avec des reflets verts. Le nez est vif, à dominante de fruits blancs et légèrement citronné. Un Champagne nerveux, à la bulle fine et aux plaisants parfums de fruits blancs acidulés.

