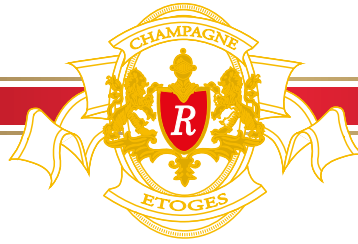


# CHAMPAGNE RUFFIN & FILS

Fiche technique



## La Cuvée Volubile (*Blanc de Noirs*)

<b>Assemblage</b>	- 50% Pinot Meunier, - 50 % Pinot Noir.
<b>Vieillissement</b>	- 24 à 30 mois en cave avant remuage et dégorgement.
<b>Assemblage</b>	- 65% vins de l'année, - 35% de réserve.
<b>Dosage</b>	- 8 g/l.
<b>Production</b>	- 6 000 bouteilles.
<b>Dégustation</b>	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 corpu lent, ample et puissant.

