


CHAMPAGNE
Serge Rafflin

À Ludes - Depuis 1963

EXTRA RÉSERVE
BRUT



DÉGUSTATION

Oeil

La robe est limpide, éclatante, à la parure joliment dorée. L'effervescence, vive et fine, est profonde et intense.

Nez

Les premières perceptions nous permettent d'apprécier un profil généreux et gourmand.

Quelques notes pâtisseries accompagnent des fruits jaunes gorgés de soleil et empreints de fraîcheur : mirabelle et nectarine. Raisins secs, fleurs séchées apportent profondeur et relief.

Bouche

Il ressort de ce vin une belle bouche bien structurée.

L'attaque franche et généreuse apporte une jolie puissance aromatique portée par la fraîcheur du fruit.

Les sensations soyeuses et gourmandes sont au rendez-vous. Signature de prune et de noyaux avec une sympathique vivacité citronnée. La finale est très délicate et persistante.

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Ce Champagne allie fraîcheur et richesse fruitée pour un plaisir convivial à partager de manière complice, festive et sur des plats gourmands.

Poulet rôti et frites de patate douce - Omelette aux girolles
Médailles de veau aux pêches - Tarte aux mirabelles

ASSEMBLAGE

Pinot Meunier : 45 %
Pinot Noir : 30 %
Chardonnay : 25 %
Dont vins de réserve : 25 %

ÉLABORATION

Vinification effectuée dans le plus grand respect de la tradition champenoise en cuves inox thermo-régulées.

Fermentation malolactique effectuée.

Vieillessement : 48 mois sur lies en cave puis 6 mois après dégorgement.

Dosage : 8 g/l.

Alcool : 12 % vol.

Format : 37,5 cl, 75 cl, 150 cl et autres gros contenants.

Température de service : 7 °C.

Conservation : À déguster dans les deux ans.