

La Griffi'

by S.Rafflin

BLANC DE BLANCS
EXTRA-BRUT

*Champagne Premier Cru
à Ludes*

TERROIR

Vignes au cœur du terroir Premier cru de la Montagne de Reims :
Ludes, Chigny-Les-Roses, Rilly-La-Montagne.

Sol crayeux.
Taille Chablis.
Récolte manuelle.

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay

ÉLABORATION

Pressoir Coquard 4.000 kg.
Fermentation malolactique complète.
Vinification en cuves inox thermorégulées.

Tirage : 490 bouteilles.
Vieillessement : 5 ans sur lies en cave.
Remuage manuel sur pupitre.

Dosage : 2,0 g/L.
Alcool : 12,2 % vol.



CONCOURS

International Wine & Spirit Competition : 87
Decanter World Wine Awards : 90
Le Guide Hachette des Vins 2025 : ★

DÉGUSTATION

Robe or avec une bulle fine et élégante.

Nez délicat et harmonieux où se mélangent fruits blancs, citron, miel et pain d'épices.
Des notes florales apportent fraîcheur au vin.

Bouche aérienne, fraîche, fine et équilibrée.
Attaque sur de beaux amers par des agrumes zestés.
Puis pamplemousse et gelée de raisin épicée au coriandre pour une finale agréable.

CONSEILS

Peut se conserver 2 ans, à l'abri de la lumière.
Servir à 7-8°C.

Moment dégustation

À table, évidemment, afin de vous apporter fraîcheur et équilibre.

Accords Mets et Vins

Fort de son style, il joue le rôle de réhausseur aromatique se mariant aux feuilletés comme aux volailles et poissons en sauce crémeuse.
N'oublions pas les fromages à pâtes dures peu affinés.

Et pour les veggies ?

Les feuilletés au chèvre ou aux légumes se marient très bien au style de ce Blanc de Blancs.

CHAMPAGNE SERGE RAFFLIN

1a Rue de Chigny - 51500 LUDES - FRANCE - +33 (0)3 26 61 12 84 - contact@bysr.fr - www.bysr.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.