

La Griffi'

by S.Rafflin

TRADITION
EXTRA-BRUT

Champagne Premier Cru
à Ludes

TERROIR

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

Sol crayeux.
Taille Cordon & Chablis.
Récolte manuelle.

ASSEMBLAGE

50 % Meunier
30 % Pinot Noir
20 % Chardonnay

ÉLABORATION

Pressoir Coquard 4.000 kg.
Fermentation malolactique complète.
Vinification en cuves inox thermorégulées.
Vieillessement : 5 ans sur lies en cave.
Dosage : 3,0 g/L.
Alcool : 12,4 % vol.



CONCOURS

International Wine & Spirit Competition : 91
Decanter World Wine Awards : 90

DÉGUSTATION

Robe d'un bel or doré.

Nez expressif sur la confiture d'abricot, prune, cannelle et miel doux.

Bouche équilibrée au dosage léger.
Douceur et onctuosité de fruits confits.
Finale épicée et fraîche.

CONSEILS

Peut se conserver 1 an, à l'abri de la lumière.
Servir à 7-8°C.

Moment dégustation

Pour les visites imprévisibles et les apéritifs en tous genres.

Accords Mets et Vins

Entre amis et en famille accompagnés de gressins - bretzels et gâteaux secs... tout simplement !

Et pour les veggies ?
Aussi !

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.