

# La Griffi'

by S.Rafflin

BLANC DE MEUNIERS  
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.  
Récolte manuelle.

## ASSEMBLAGE

100 % Meuniers

## ÉLABORATION

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

Tirage : 996 bouteilles.  
Vieillessement : 4 ans sur lies en cave.  
Remuage manuel sur pupitre.

Dosage : 4,0 g/L.  
Alcool : 12,2 % vol.



## CERTIFICATION

Haute Valeur Environnementale

## DÉGUSTATION

Robe or pâle, effervescence fine et régulière.

Premier nez charnu et solaire.  
Puis apparaissent des touches de fraîcheur avec des notes mentholées, d'épices douces, de fruits jaunes (prune, mirabelle), de feuille de thé, de tilleul et une gourmandise fruitée avec le coing.

Bouche légère et douce, à l'acidité équilibrée et au caractère légèrement vineux.  
Finale sur le biscuit cuillère et les fruits à l'eau-de-vie. Quelques amers délicats et une pointe saline prolongent agréablement la dégustation, avec une subtile note d'amande.

## CONSEILS

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

### Moment dégustation

Il accordera à merveille vos repas autour de la cuisine du monde tout autant que vos tartes gourmandes et traditionnelles.

### Accords Mets et Vins

Il s'accordera aussi bien avec un tajine de poulet aux abricots, raisins blancs et amandes qu'avec une tarte amandine aux abricots.

Et pour les veggies ?

Les Naans façon pizza veggie aux poivrons jaunes et rouges, mozzarella et salade mesclun.

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.