



La Griffi

by S. Rafflin

33

EXTRA-BRUT

Champagne Premier Cru à Ludes

3 GÉNÉRATIONS

Serge
Denis
Benjamin & Noémie

3 CÉPAGES

33 % Pinot Noir
33 % Pinot Meunier
33 % Chardonnay

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.

DÉGUSTATION

Robe d'un or lumineux et fine effervescence.
Nez complexe, profond et gourmand avec des notes d'évolution. Fruits compotés, pâte d'amande, viennoiseries, vanille et liqueur de fruits s'entremêlent.
Bouche équilibrée et fraîche avec des saveurs fruitées très concentrées et légèrement boisées. Amande, liqueur de prune et vanille.

ÉLABORATION

Pressoir Coquard 4.000 kg.
Fermentation malolactique complète.
Vinification en cuves inox thermorégulées.
Remuage manuel sur pupitre.
Vieillessement : 4 ans sur lies en cave.
Dosage : 2,0 g/L.
Alcool : 12,4 % vol.

CONSEILS

Peut se conserver 2 ans, à l'abri de la lumière.
Servir à 7-8°C.
Accords Mets et Vins : Saumon fumé, coquille saint jacques, tarte aux prunes.

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.