



# La Griffi

by S. Rafflin

BLANC DE BLANCS  
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 Chablis.  
Récolte manuelle.

## ÉLABORATION

Pressoir Coquard 4.000 kg.  
Fermentation malolactique complète.  
Vinification en cuves inox thermorégulées.  
Remuage manuel sur pupitre.

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

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

## ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay

## 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  
épiceé au coriandre pour une finale agréable.

## CONSEILS

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

Accords Mets et Vins : Gougères au fromage,  
filet de saumon, tartare de St-Jacques.

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.