



# La Griffi

by S.Rafflin

BLANC DE NOIRS  
EXTRA-BRUT  
MILLÉSIME 2018

*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.

## 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.  
Tirage : 494 bouteilles.

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

## ASSEMBLAGE

**Vendanges 2018**  
100 % Pinot Noir

## DÉGUSTATION

Robe d'un or léger et brillant.

Nez fruité et ciselé sur la jeunesse. Fraîcheur printanière rappelant la rosée du matin.  
Puis viennent des notes de framboise, cerise, gelée de groseille et encens au brassage.

Bouche équilibrée et ronde sur des arômes de miel et framboise.  
Finale fraîche et agréable.

## CONSEILS

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

Accords Mets et Vins : Volailles et gibiers à plumes, terrines et foie gras.

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.