



# La Griffi

by S. Rafflin

## RÉSERVE 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.

### ÉLABORATION

Pressoir Coquard 4.000 kg.  
Fermentation malolactique complète.  
Vinification en cuves inox thermorégulées.  
Vieillessement : 6 ans sur lies en cave.

Dosage : 5,0 g/L.  
Alcool : 12,4 % vol.

### ASSEMBLAGE

30 % Pinot Noir  
45 % Pinot Meunier  
25 % Chardonnay



### DÉGUSTATION

Robe or soutenu et brillant.

Nez de vieux champagne, gourmand, notes  
chaleureuses de liqueur de fruits, confiture  
d'orange, pain d'épice et zeste de citron.

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

### CONSEILS

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

Accords Mets et Vins : Tartare saumon avocat,  
langoustines marinées et yuzu, 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.