



La Griffi

by S. Rafflin

TRADITION 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 : 5 ans sur lies en cave.

Dosage : 3,0 g/L.
Alcool : 12,4 % vol.

ASSEMBLAGE

30 % Pinot Noir
50 % Pinot Meunier
20 % Chardonnay



DÉGUSTATION

Robe d'un bel or doré.

Nez expressif sur la confiture d'abricot, prune,
cannelle et miel doux.

Bouche équilibrée au dosage léger.
Douceur et onctuosité de fruits confits.
Finale épicée et fraîche.

CONSEILS

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

Accords Mets et Vins : Crevettes marinées,
fromage frais et ciboulette, turbo confit,
fraisier.

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.