



Champagne Yves Ruffin

Yves Ruffin, Champagne Extra Brut

Premier Cru Extra Brut er fremstillet på 80% Chardonnay og 20% Pinot Noir. Vinen lagres på store akacie træfade og efterfølgende på flaske. Champagnen lagres med bundfaldet i minimum 48 måneder. Vinen består primært af nyere årgange samt 40% reserve vine. Dosagen er 5 gr. pr .ltr. Champagnen giver med sin sprøde og intense karakter et flot modspil til den cremede og fyldige aftryk som den lange lagring giver.

OM PRODUCENTEN

Tilbage i 1971 besluttede Yves Ruffin sig for at omlægge alle sine 3 hektar vinmarker mellem Avenay Val d'Or og Tauxieres nord for Epernay til økologisk dyrkning. På denne tid for mere end 50 år siden var det helt uhørt, og stik mod alle andres overbevisning. Men som pioner indenfor økologien viste det sig at det var ham der i den grad havde fat i den lange ende.

Hans søn Thierry fulgte i faderens fodspor og indførte endnu flere manuelle og naturlige processer i vinmarken. En praksis hans kone Sylvie førte videre fra 2008 til 2020. I dag er det så den talentfulde søn Antonin der står for husets håndlavede cuvéeer.

Champagnehuset er blandt de allermindste med blot 3 hektar vinmarker. De ligger alle i 1er Cru landsbyerne Avenay Val d'or og Tauxieres, og det er primært Pinot Noir der dyrkes, samt en smule Chardonnay. Vinene lagres alle på en blanding af akacietræ og egetræ. Lagring på bundfaldet sur lattes sker over minimum 48 måneder hvilket bidrager til husets friske, elegante og dybe stil.

OMRÅDE

Champagne

APPELLATION

Champagne

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Løss, kalksten, ler

DRUER

Chardonnay, Pinot Noir

GÆRING

Fade af akacietræ

TYPE

Champagne og bobler

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens