



OMRÅDE

Champagne

APPELLATION

Champagne

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Ler, limsten og sand

DRUER

Chardonnay, Pinot
Noir

GÆRING

Egetræsfade

Lagring

Akacie fad & flaske

TYPE

Champagne og bobler

Champagne Yves Ruffin

Yves Ruffin, Brut Nature Millesime 2013

Premier Cru Millesime 2013 er lavet på 80% Chardonnay og 20% Pinot Noir fra udvalgte parceller i Avenay-Val-d'Or. Champagnen er lavet udelukkende af den bedste frugt fra høsten i 2013. Efter gæring på egetræsfade har vinen lagret på bundfaldet -sur lattes- i hele 84 måneder inden degorgering. Dosagen er 0 gr. pr. ltr, og dermed Brut Nature. Forrygende topchampagne med ekstrem elegance og intensitet!!

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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens