

Place
aux
VINS



EFFERVESCENT

VIGNOBLE DES AGAISES MÉTHODE TRADITIONNELLE Cuvée RUFFUS Chardonnay Brut



Cépages :

- Chardonnay

lequel régnait le Seigneur Ruffus au XII^e siècle.



Vinification :

Toutes nos cuvées sont élaborées selon la méthode traditionnelle, c'est-à-dire avec une deuxième fermentation en bouteille. Cette cuvée reste entre 12 et 15 mois sur lattes.



Dégustation :

Arômes de fleurs blanches, noisettes, amandes, brioches et d'agrumes.



Terroir :

Le vignoble se situe à Haulchin (entité d'Estinnes), près de Binche, au lieu dit « Les Agaises » sur un coteau très riche en calcaire et exposé plein sud, sur



Accords mets/vin :

Idéal à l'apéritif.