

Haulchin Belgium

RUFFUS

Vignoble des Agaises

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
Médaille d'Or 2021 Gold Medal

CHARDONNAY DU MONDE 2021
Médaille d'Or * GOLD Medal

RUFFUS
CHARDONNAY
BRUT

- ◊ 100% Chardonnay
- ◊ Dosage en sucre : 6g/l
- ◊ Méthode traditionnelle
- ◊ 15 mois sur lattes

MÉDAILLES D'OR
Chardonnay du monde 2016 - 2021
Effervescent du monde 2013
Mondial du vin 2008 & 2017



RUFFUS
BRUT SAUVAGE

- ◊ 100% Chardonnay
- ◊ Dosage en sucre : 0g/l
- ◊ Méthode traditionnelle
- ◊ 15 mois sur lattes

MÉDAILLES D'OR
Mondial du vin
2019 - 2016 - 2013 - 2008



RUFFUS
ROSÉ BRUT

- ◊ Pinot noir, pinot meunier, chardonnay
- ◊ Dosage en sucre : 6g/l
- ◊ Méthode traditionnelle
- ◊ 15 mois sur lattes

MÉDAILLES D'OR
Mondial du vin
2021 - 2016 - 2012





Connaitre le millésime et la date de commercialisation du Ruffus

Vous pouvez déterminer le millésime au numéro de lot se trouvant sur la contre-étiquette. Le dernier chiffre correspondant à l'année de la mise en bouteille, il faut enlever un an pour avoir le millésime et ajouter un an pour obtenir sa date de commercialisation.
Par exemple : Lot N°1 – 01/01/16, signifie millésime 2015 et commercialisé vers mai 2017.

Quand boire le Ruffus? Tout est question de goût...

Les premiers mois après sa commercialisation, vous dégusterez un vin jeune, vif et fruité (agrumes, pomme) avec un maximum de minéralité. Au bout d'un an, le Ruffus aura gagné en complexité, avec des arômes plus typés chardonnay (toasté, brioche, amande...), tout en gardant une belle fraîcheur. Après 2 ans, il va commencer à perdre progressivement de sa vivacité et deviendra plus vineux, répondant aux attentes des amateurs de vins effervescents plus âgés (4-5 ans sans problème).

Het millésime (=oogstjaar) en de verkoopdatum van uw fles Ruffus

Het oogstjaar kunt u terugvinden via het batchnummer op het etiket op de achterkant van de fles. Het laatste cijfer is het bottelaar, daarvan trekt u één jaar af om het oogstjaar (=millésime) te weten te komen en voegt u één jaar bij om de verkoopdatum te kennen. **Bijvoorbeeld : Batch Nr. 1 – 01/01/16,** betekent millésime 2015 en verkocht vanaf mei 2017.

Wanneer is uw fles Ruffus op z'n best? Alles is een kwestie van smaak...

Gedurende de eerste maanden na de verkoopsdatum, zal u een jonge, fruitige (citrusvruchten, appel) en zeer minerale wijn degusteren. Na 1 jaar wordt uw fles Ruffus complexer met sterke aroma's van Chardonnay (geroosterd, brioche, amandel...) en behoudt hij nog steeds z'n typische frisse smaak. Na 2 jaar zal uw Ruffus wijnachtiger en minder levendig worden en zal deze meer aan de verwachtingen van liefhebbers van oudere bruisende wijnen voldoen (4-5 jaar zonder problemen).

Le vignoble a vu le jour en 2002 à Haulchin (entité d'Estinnes), près de Binche, au lieu-dit « Les Agaises » sur un coteau très riche en calcaire et exposé plein sud. Les 310 000 pieds de chardonnay, pinot noir et pinot meunier, répartis sur 31 ha font de notre domaine le plus grand producteur de vin en Belgique. La cuvée Ruffus, maintes fois primée à travers le monde, y est élaborée selon la méthode traditionnelle (2^{ème} fermentation en bouteille).

De wijngaard werd in 2002 aangeplant in Haulchin (grondgebied Estinnes), in de buurt van Binche, op een plaats die de naam «Les Agaises» draagt. Hij ligt op een kalkrijke helling die zuidelijk georiënteerd is. Met 310 000 wijnstokken, Chardonnay, Pinot noir en Pinot meunier, verdeeld over 31 hectaren, is ons domein de grootste wijnproducent van België. De cuvée Ruffus, vele malen bekroond over heel de wereld, wordt er volgens de traditionele methode (2^e gisting op fles) gebotteld.



Vos réceptions d'entreprises au plus célèbre domaine viticole belge.

Info et visite virtuelle de nos salles de réception sur www.ruffus.be

Uw bedrijfsrecepties op het domein van de meest bekende Belgische wijnbouwer

Info en virtueel bezoek aan onze receptiezalen op www.ruffus.be

