



## Ruffus Chardonnay Brut - 75 cl

Vignoble des Agaises · België · Henegouwen · Belgische mousserende kwaliteitswijn

Mousserend & elegant

*Belgische Blanc de Blancs uit Henegouwen, fris en mineraal met grootse allure.*

### Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p>&lt;p&gt;In de neus opent deze wijn met aroma's van gisttoets, brioche, perzik, wit fruit en steenfruit, een expressief en gelaagd bouquet.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;In de mond toont de wijn zich mineraal, complex, fris, fijn mousserend en mineraal, complex, elegant, fris, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.&lt;/p&gt;</p>	<p>&lt;p&gt;Met een mineraale afdronk en een bewaarpotentieel van 1–3 jaar.&lt;/p&gt;</p>

Aanbevolen bij: Aperitief Visgerechten Schaal- & schelpdieren

### Wijndetails

WIJNHUIS	Vignoble des Agaises
LAND	België
STREEK	Henegouwen
APPELLATIE	Belgische mousserende kwaliteitswijn
DRUIVENSOORT	Chardonnay
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	6–8°C
BEWAARPOTENTIEEL	1–3 jaar
SLUITING FLES	Kurk



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

KARAKTER	Mineraal, Complex, Elegant, Fris
CERTIFICERING	Conventioneel

## Stijl & vinificatie

<p>Bodems van klei-kalksteen, krijt. vinificatie in inox, méthode traditionnelle. rijping 15 maanden sur lattes. wijnbouw volgens conventioneel principes.</p>

## Verhaal van deze wijn

### Vignoble des Agaises — Ruffus, Haulchin (Wallonië)

Ruffus is het vlaggenschip van Vignoble des Agaises, het oudste en grootste mousserende wijndomein van Wallonië. Sinds 2002 produceert het in Haulchin (Estinnes, provincie Henegouwen) internationaal bekroonde Belgische schuimwijnen, boordevol finesse en minerale elegantie — een naam die vandaag op de wijnkaart van talloze toprestaurants prijkt en geldt als het meest gevraagde Belgische bubbeldomein.

Het domein werd opgericht door wijnhandelaar Raymond Leroy en landbouwer Etienne Delbeke, met de begeleiding van Champagne-expert Thierry Gobillard. Later vervoegden Michel Wanty en Joël Hugé het team; vandaag staat de volgende generatie — Arnaud en John Leroy — klaar om traditie en innovatie te verzoenen. De ambitie bleef al die jaren dezelfde: Belgische schuimwijn op het niveau van de grote internationale namen.

### Ruffus Chardonnay Brut — Blanc de Blancs

De Ruffus Chardonnay Brut is een Belgische mousserende kwaliteitswijn in zuivere Blanc-de-Blancs-stijl: 100% Chardonnay, volgens de traditionele methode op fles vergist en rijkelijk op de lies gerijpt. Het is de cuvée die Ruffus internationale faam bezorgde — een schuimwijn met de minerale spanning en de finesse die men doorgaans alleen in de Champagne zoekt, maar dan met een uitgesproken Belgische identiteit.

## Herkomst en terroir

De wijngaard "Les Agaises" ligt in Haulchin, op zuidgerichte, kalkrijke hellingen — 35 hectare op een bodem van klei-kalksteen, rijk aan krijt. Die ondergrond is geen toeval: het is dezelfde geologische gordel die zich onder de Champagne uitstrekt. De kalk drukt zich rechtstreeks uit in het glas, als een rechte, frisse mineraliteit, terwijl de zuidelijke ligging zorgt voor een volledige, evenwichtige rijping van de Chardonnay.

Het koele Belgische klimaat is precies wat een grote schuimwijn nodig heeft: het houdt de natuurlijke zuurgraad hoog en de aroma's verfijnd — de twee voorwaarden voor een mousserende wijn met spanning, precisie en bewaarpotentieel.

## Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Chardonnay (Blanc de Blancs)
- **Wijnbereiding:** directe persing met fractionering; thermogereguleerde alcoholische fermentatie op 20°C; volledige malolactische fermentatie; tweede gisting op fles volgens de traditionele methode
- **Dosage:** Brut (6 g/l)
- **Élevage:** 15 maanden rijping *sur lattes* vóór dégorgement

## Proefnotities

Een citroengeel kleed, helder en briljant, met een delicate, aanhoudende bubbel. De neus is meteen expressief, met tonen van bakkersgist en



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België

BE0416608664

biscuit; na wat beluchting komen rijpe perzik, abrikoos en klein wit fruit naar voren. In de mond is de wijn complex en goed afgerond, mooi gevuld in het midden, met een opvallende lengte en een minerale, verkwikkende afdrank. Een Blanc de Blancs die rijpheid en spanning in evenwicht houdt. Op zijn best 1 tot 3 jaar na dégorgement, wanneer de gist- en fruittonen perfect in balans zijn.

## Aanbevolen bij

De ideale aperitiefwijn, en aan tafel een uitstekende partner voor zowat alle visgerechten — van gepocheerde witvis tot schaal- en schelpdieren, oesters en sushi. De minerale rechtheid maakt hem bijzonder geschikt voor zilte, jodiumrijke bereidingen.

## Serveeradvies

Schenken op 6 tot 8°C in een flûte of een ruime witte-wijn glas. Niet te koud serveren — onder de zes graden verdwijnt de fijne aromatiek. Bewaarpotentieel: drink bij voorkeur binnen 1 tot 3 jaar na dégorgement.

## Over Vignoble des Agaises

Ruffus bewijst dat België serieuze mousserende wijn kan maken: fris, mineraal, elegant en gemaakt volgens de traditionele methode op kalkrijke hellingen in...

---

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco