



Ruffus Rosé Brut - 75 cl

Vignoble des Agaises · België · Henegouwen · Belgische mousserende kwaliteitswijn

Mousserend & fris

Belgische mousserende rosé van Chardonnay en Pinots, elegant en mineraal.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
<p><p>In de neus opent deze wijn met aroma's van bloemen, framboos, aardbei en rood fruit, een expressief en gelaagd bouquet.</p></p>	<p><p>In de mond toont de wijn zich fris, fruitig, rood fruit, fijn mousserend en fris, fruitig, elegant, verfijnd, met een mooi evenwicht tussen fruit en structuur.</p></p>	<p><p>Met een frise afdrank en een bewaarpotentieel van 1–3 jaar.</p></p>

Aanbevolen bij:

Aperitief

Charcuterie

Lichte hapjes

Wijndetails

WIJNHUIS	Vignoble des Agaises
LAND	België
STREEK	Henegouwen
APPELLATIE	Belgische mousserende kwaliteitswijn
DRUIVENSOORT	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
KLEUR	Rosé
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	6–8°C
BEWAARPOTENTIEEL	1–3 jaar



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fris, Fruitig, Elegant, Verfijnd
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

Ruffus — Belgische mousserende trots uit Henegouwen

Ruffus, geproduceerd door Vignoble des Agaises in Haulchin (Estinnes, Wallonië), is de bekendste Belgische bubbel van het land. Het is het oudste en grootste mousserende wijndomein van Wallonië, met ruim veertig hectare wijngaard die sinds 2002 in productie zijn en wijnen oplevert die internationaal worden bekroond en in toprestaurants worden geschonken.

Aan de basis staan wijnhandelaar Raymond Leroy en landbouwer Etienne Delbeke, geadviseerd door Champagne-expert Thierry Gobillard — een bewuste keuze om de Champagne-knowhow naar Henegouwen te halen. Met Michel Wanty en Joël Hugé, en vandaag de volgende generatie Arnaud en John Leroy, blijft het domein bouwen aan een Belgische schuimwijn met internationale allure.

Ruffus Rosé Brut

De Ruffus Rosé Brut is de mousserende rosé van Vignoble des Agaises: een Belgische kwaliteitsschuimwijn volgens de traditionele methode, opgebouwd rond Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier. Bekroond met tal van gouden medailles, combineert deze cuvée de frisheid en de minerale signatuur van het Ruffus-terroir met de fruitige vinositeit en de charme van een rosé met allure.

Herkomst en terroir

De druiven komen van de wijngaard "Les Agaises" in Haulchin: 35 hectare zuidgerichte, kalkrijke hellingen op een bodem van klei-kalksteen en krijt. Die ondergrond — een uitloper van dezelfde kalkgordel als de Champagne — geeft de wijn een rechte, minerale frisheid, terwijl de zuidelijke ligging de zwarte druiven volledig laat uitrijpen.

Het koele Belgische klimaat bewaart de fijne zuurgraad die deze rosé zijn levendigheid en verfijning geeft. Chardonnay brengt de frisheid en de structuur, Pinot Noir en Pinot Meunier de kleur, het rode fruit en de vinositeit. Het is precies dat samenspel van de drie klassieke champagnedruiven dat de cuvée haar evenwicht tussen souplesse en spanning verleent — een rosé die elegantie verkiest boven uitbundigheid.

Druivenrassen en vinificatie

- **Assemblage:** Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier
- **Wijnbereiding:** korte maceratie vóór het persen voor kleur en fruit; 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 dégorgeement

Proefnotities

+32 59 70 33 22

✉ info@wercowines.com

🌐 <http://www.wercowines.com>

Pagina 2 / 3

ING: BE16 3840 0805 0074

KBC: BE60 4736 1243 0170

CRELAN: BE37 1030 8725 7228



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België

BE0416608664

Een lichtroze, zeer elegant kleed met een fijne bubbel. De neus is bloemig en evolueert vlot naar zwart en rood fruit — framboos en aardbei voorop. In de mond gaan de frisheid en de vinositeit over in levendige smaken van wilde aardbei, met een aanhoudende, verkwikkende afdrank. Een rosé die fruitguldigheid en spanning moeiteloos verzoent. Op zijn best 1 tot 3 jaar na dégorgement, wanneer de gist- en fruittonen perfect in balans zijn.

Aanbevolen bij

Een uitgelezen aperitief, bij voorkeur in het gezelschap van fijne amuses en hapjes. Even sterk bij fijne charcuterie, gerookte zalm, lichte zomerse bereidingen, een tartaar van rund of gerechten met rood zomerfruit. Door zijn vinositeit houdt deze rosé bovendien moeiteloos stand bij iets steviger borden — een veelzijdige mousserende wijn voor het volledige spectrum van aperitief tot dessert.

Serveeradvies

Schenken op 6 tot 8°C in een flûte of een ruime witte-wijn glas, zodat het fruit en de fijne aromatiek zich volledig openen. 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