



RÉCOLTANT

MANIPULANT

GEORGETON - RAFFLIN

CHAMPAGNE

PREMIER CRU

La maison Georgeton Rafflin est née par le mariage de Monique Rafflin et de Bruno Georgeton. Monique Rafflin est la fille de M. et Mme Jean Rafflin producteurs de Champagne à Ludes. Bruno Georgeton est le fils de M. et Mme Armand Georgeton vignerons à Verzy.

Dans les années 1975, ils ont commencé à travailler les vignes cédées par leurs familles, tout en en acquérant de nouvelles sur la Montagne de Reims pour accroître leur exploitation.

Il faut attendre les années 1990 pour voir les premières bouteilles commercialisées sous leur nom, lors de la cession d'activité de leurs parents.

En 2006, leur fils Rémi commence à travailler sur l'exploitation à la sortie de ses études en viticulture-oenologie.

L'exploitation de 3.5 hectares est divisée en 37 parcelles dont les superficies vont de 1.5ares à 48 ares et ce sur quatre communes. On retrouve sur l'exploitation les 3 cépages Champenois:

CHARDONNAY - PINOT NOIR - PINOT MEUNIER

Il faut donc raisonner différemment pour chaque parcelle, car le terroir n'est pas le même, le cépage n'est pas le même, la terre n'est pas la même, l'exposition n'est pas la même...

CEPAGE :

100% Pinot Noir

Ce Coteaux Champenois est issu de la vendange 2018 il est léger avec des arômes de petits fruits rouges ; griottes, cerises...



Champagne Georgeton Rafflin

25 rue Victor Hugo 51500 LUDES

E-mail : champagne.georgeton.rafflin@wanadoo.fr

Tél : 03 26 61 13 14

