



Rutatfamiliens lidenskap for naturen og vinen har gått i arv fra far til sønn i 4 generasjoner. Flavien og Baptiste er femte generasjon dyktige vinbønder som lager vinene hos Champagne René Rutat.

Brødrene jobber hardt i vinmarkene i Vertus, Côte des Blancs. De er overbevist om at jordsmonnet til Vertus er kilden til deres Champagnes aromatiske profil. Det eneste de kan bidra med er å opprettholde den naturlige balansen og bevare livet i jordsmonnet.

I 2016 bestemte de seg for å konvertere til økologisk jordbruk, som sammen med tradisjoner og terroir legger grunnlaget for deres tilnærming.

Deres forfedre Jules-Noël og Robert-Etiennetienne Rutat var dedikert til sine vinstokker og eiendom, men også til den lokale økonomien i Champagne-regionen, ved å ta del i opprettelsen av Cooperative of Vertus.

René RUTAT, som også deltok i driften av Cooperativet og bestemte seg for å lage sine "egne bobler" på 1960-tallet.

Champagne (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Rutat Champagne Rose de Sagnée - Intens, lys rød farge. Flott fruktighet med duft av bringebær og moreller. Livlig og fruktig vin med preg av røde bær og kompleks og lang finish.	kr. 538,90	15544501	6435119	
Rutat Champagne Lignum Blanc de Blanc - Behagelig duft av sitrus og lett toast. Frisk og tørr "non dosage" champagne med en lang og behagelig finish.	kr. 496,50	15537201	6435101	