

## RATAFIA DE CHAMPAGNE



### La Vérité d'Un Terroir, l'Expression d'un Vigneron

#### Elaboration :

Le Ratafia est réalisé à partir de moût de raisins provenant de l'appellation « Champagne ». C'est un vin muté issu d'un mélange de jus de raisins frais de Pinot Noir à un alcool neutre pour obtenir un assemblage titrant 18% vol.

Son vieillissement de 2 ans en fûts de chêne lui confère sa couleur soutenue.

#### Dégustation :

La robe est ambrée.

Le nez est intense et expressif développant des arômes fruités : pruneau et de griotte, avec des notes boisées et fumées.

La bouche est en parfaite harmonie avec le nez. Gourmande et soyeuse, des arômes de miel, de gelée de coing et fruits confits panachent la douceur de ce nectar.

#### Accords Gastronomiques :

Servi à 8°C, il est idéal à l'apéritif.

Il permet aussi des alliances exquises avec de nombreux mets : un melon parfumé, un jambon d'Italie ou un plateau de fromages de caractères. Il est également épatant pour déglacer une sauce, par exemple avec des escalopes de foie gras. Plus classiquement, il peut parfumer des crêpes ou une salade de fruits.

#### Température de service :

8°C (La bouteille entamée peut se conserver au réfrigérateur jusqu'à un an)

#### Flaconnages :

Bouteille de 70 cl