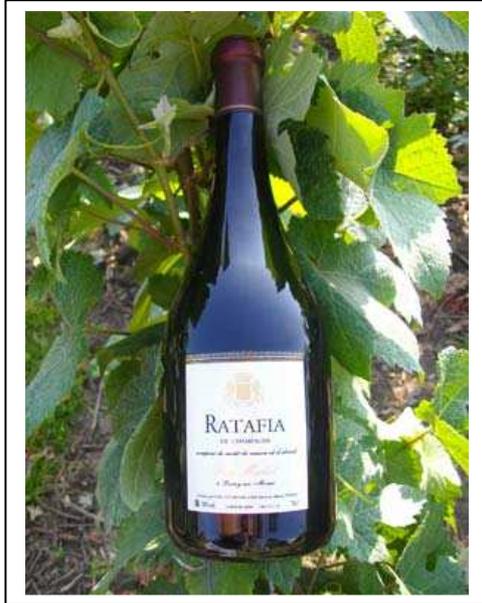


R
A
T
A
F
I
A



D
E
C
H
A
M
P
A
G
N
E

Le **Ratafia de Champagne** résulte d'un astucieux mélange d'Eau de Vie de Champagne et de jus de raisin à la sortie du pressoir.

Le Ratafia titre 18° volume.

L'Eau de Vie ajoutée bloque la fermentation alcoolique et permet de conserver ainsi tout le potentiel aromatique et le sucre du raisin.

Le Ratafia est mis en bouteille l'année suivant la vendange à partir du mois de mars, après clarification naturelle.

Caractéristique organoleptique

Sa robe est ambrée et liquoreuse. Son nez est marqué par des arômes de fruits confits, d'écorce d'agrumes et de miel.

La bouche en parfaite harmonie avec le nez est voluptueuse, fruitée et sucrée.

L'assemblage

1/3 Eau de Vie

2/3 de Pinot Meunier

Association

Servir à 6-8°C,

Parfait à l'apéritif,

S'accorde à merveille avec le melon

En accompagnement d'un foie gras poêlé ou non.

La bouteille entamée peut se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur sans soucis.