Champagne
vigneron
independant
de A à Z !...

CHAMPAGNE

Faïj Michel

Fiche Technique
Ratafia Blanc

Ce Ratafia de Champagne résulte d'un astucieux mélange de Fine de Champagne et de jus de raisin fraichement pressé.

Le Ratafia titre environ 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.

RATAFIA BLANC

Caractéristiques : Assemblage 2/3 moût de chardonnay 1/3 eau de vie, environ 120 gr de sucre naturel présent dans le mout de raisin.

Vue : Jaune pâle avec de belles larmes.

Nez : Nez doté d'un bel éventail d'arômes d'écorce d' orange, raisins sec, figue, et pâte d'amande.

Bouche : L'attaque est bien fondue. L'équilibre richesse, fraîcheur et alcool est présent. Les saveurs se concentrent sur les fruits secs et les agrumes confits légèrement enrobés par une onctuosité alcoolique. La finale tend sur la sève de pin et le pruneau.

Parfait à l'apéritif, s'accorde à merveille avec le melon, mais aussi en accompagnement d'un foie gras poêlé ou non.