

RATAFIA CHAMPENOIS

Liqueur à base de moût de raisins et d'alcool


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


DEGRÉ D'ALCOOL 18 %


ASSEMBLAGE :

Moûts de Chardonnay, Pinot noir et Pinot Meunier assemblés avec du Marc de Champagne et de l'eau de vie de vin vieilles en barrique de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

 **ROBE**
Ambrée, brillante, tuiée avec des reflets topaze.

 **NEZ**
Notes sucrées et puissantes de pruneau, pain d'épices et caramel.

 **PALAIS**
Beaucoup de gourmandises avec des notes de miel d'acacia, chocolat au lait et fruits confits



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Très apprécié à l'apéritif mais aussi avec du melon, foie gras ou avec un dessert au chocolat.

FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S) :



37,5 cl

70 cl

150 cl

300 cl