

Ratafia Champenois

SPIRITUEUX



- Chaleureux
- Doux
- Aromatique



ASSEMBLAGE

100% CHARDONNAY

DESCRIPTION

ELEVAGE : 10 ans (XO)

OENOLOGIE

Muté à l'alcool, le jus de raisin de champagne conserve toute sa fraîcheur et la minéralité qui en font un produit unique dans le paysage des vins de liqueur français.

TERROIR

100% Côte des Bar

SERVICE : 6 - 8°C

ARÔMES



TABAC



BOIS



VANILLE

ACCORDS METS ET RATAFIA



TOAST DE FOIE GRAS



MELON

L'OEIL

La robe est topaze dorée, brillante lumineuse et limpide.

LE NEZ

Le nez invite aux voyages, Corinthe, Smyrne, Damas ou encore Malaga grâce la richesse et la volupté des raisins secs.

L'empreinte de l'alcool rappelle toute la richesse des spiritueux tels que le Cognac ou encore l'Armagnac, avec un peu de bois, de vanille et de tabac ...

LA BOUCHE

En bouche, toutes les interprétations sont possibles... Comme une impression d'ambre liquide qui caresse le gosier.