



## RATAFIA de Champagne

**Cépage** : 100 % Pinot Meunier

**Vinification** : Moûts de raisins frais non fermentés mutés au distillat de vin de champagne.

**Particularité** : titrage aux environs 18° d'alcool

**Vieillessement** : vieillissement de 4 à 5 ans

**Dégustation** :

Œil : robe ambrée aux reflets cuivrés

Nez : Un nez puissant aux notes de caramel, de fruits secs et de cacao

Bouche : ample et riche aux notes suaves et sucrées

**Accords Mets/Vins** : Excellent en accompagnement d'un melon bien frais, avec les fromages les plus gras ou encore une tarte aux framboises ou aux mûres.