

Le Ratafia Champenois



DEGUSTATION : Ce Ratafia propose des notes d'orange confite et de vanille qui apparaissent au nez laissent place en bouche à des notes boisées et acidulées, de raisins et d'abricots confits.

ASSEMBLAGE : Le Ratafia Champenois est l'assemblage de moûts de raisins mutés avec du Marc de Champagne.

SITUATION : Situé dans l'Aube, au Sud-Est de l'appellation Champagne.

SOLS : Coteaux argilo-calcaires, exposition Sud / Sud-Ouest.

CLIMAT : Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm/an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins, adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

ACCORD METS / VIN : Très apprécié en apéritif, mais aussi avec du foie gras, il peut se servir également en dessert.

TEMPERATURE DE CONSOMMATION : Servir très frais.

CONSERVATION : A conserver à l'horizontal, dans un endroit sec et frais.

FORMAT DISPONIBLE : 700 mL

CHAMPAGNE Paul-Antoine CHRÉTIEN

8 Route de Saulcy - 10200 ROUVRES LES VIGNES

06.19.58.94.25

pa1.chretien@gmail.com