

RATAFIA

RATAFIA
CHAMPENOIS
Vincent
Père et Fils

Cet apéritif Champenois qui se déguste frais (6-7°C) pour en apprécier toutes les subtiles saveurs de raisins.

Le Ratafia de Champagne est une boisson alcoolisée et riche en sucres, issue d'un subtil assemblage entre le moût de raisin et de l'alcool neutre.

ASSEMBLAGE : 40% de Pinot noir, 60% de Meunier

DÉGUSTATION :

Apparence : La robe de ce ratafia est ambrée et laisse apparaître de jolis reflets de chaume soutenus. L'ensemble est limpide et brillant ; il révèle une grande pureté et une certaine élégance.

Nez : D'abord, le nez offre une sucrosité très gourmande et très avenante ; puis cela s'estompe lentement et s'ouvre sur de superbes arômes. Nous retrouvons des notes de fruits à noyaux, de kiwi, d'orange ; vient ensuite un registre plus pâtissier avec de la pâte d'amande et des fruits secs grillés.

Bouche : Les saveurs sont en totale adéquation avec les perceptions olfactives, des notes de caramel et de poire au sirop venant tout de même s'ajouter à la richesse de cette cuvée.

ACCORDS METS & VINS :

Plaisir simple : à l'apéritif, fromage de Normandie, melon. Moment de détente : saumon fumé, crustacés, tarte tatin, tournedos rossini. Haute-couture : foie gras poêlé, dos de cabillaud en croûte, sablé de parmesan et sa noix de roquefort

ANALYSES :

Alcool (°GL) : 17,9°

Sucre (g/l) MR : 124

