CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893

FICHE TECHNIQUE

Cuvée : **Ratafia – Rosé de Saignée**

Note importante : Depuis 2015, le ratafia champenois est nomenclaturé via une IGP. Le cahier des charges exige que le jus utilisé pour l'élaboration soit « issu d'un pressurage traditionnel champenois donnant un jus blanc ». Désireux de conserver la gourmandise et l'originalité d'élaboration de notre Ratafia Rosé de Saignée, soit avoir choisi de rester hors IGP pour ce produit.

Elaboration :
Le Ratafia est obtenu par la macération de moûts de raisins et d'eau de vie de vin (fine de champagne élevée en fûts de Cognac et de Sauternes).
Dans sa version Rosé de Saignée, nous utilisons le pinot noir uniquement, dont les baies ont longuement macéré avec le jus, lui donnant gourmandise et rondeur. Conformément à la technique de la saignée, seule une partie du jus de la cuve de macération est soutirée.

Robe :
Rubis profond, cerise Burlat

Nez :
Nez chaleureux sur les framboises à l'alcool, relevée par de jolies notes de poivre blanc.

Bouche :
Généreuse, gourmande et suave, elle dévoile un magnifique panier de fruits rouges dont la part belle est faite à la fraise.

Accords / instants de dégustation :
A consommer bien frais, il accompagnera l'apéritif, le melon, le foie gras, le fromage ou encore les desserts au chocolat.

Conservation :
De part l'absence de fermentation, le ratafia se conserve parfaitement dans le temps, à l'abris de la lumière.
A consommer bien frais, nous recommandons de le conserver au frigo après ouverture.

Note Importante 2: Notre ratafia, non filtré, peut présenter un léger dépôt qui n'altère en rien la qualité du produit.

Champagne Collery
7 rue Jules Lobet – 51160 AY Champagne
Siret 879 393 668 000 14 – TVA FR 42 879 393 668
www.champagne-collery.com
info@champagne-collery.com