

FICHE TECHNIQUE

Cuvée : **Ratafia – Pinot Noir**

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 Pinot Noir, nous utilisons ce cépage uniquement. Nous utilisons la cuvée (1^{ère} qualité de moûts) pour réaliser ce Ratafia.

Robe :

Robe brillante, rose intense à reflet cuivré et orangé.

Nez :

Nez puissant, note de cerises noirs, légèrement poivré, également accompagné de note d'estragon et des notes anisés.

Bouche :

Attaque ronde et tout en douceur, il dévoile un magnifique panier de poire et pommes compotés. Une belle finale harmonieuse sur des notes épicés et de bâton de réglisse caractérisent ce ratafia.

Accords / instants de dégustation :

A consommer bien frais, il accompagnera l'apéritif, le melon, le foie gras, le fromage ou encore les desserts chocolatés.

Conservation :

De par 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.

