

FICHE TECHNIQUE

Cuvée : **Ratafia – Chardonnay**

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

Robe :

Robe dorée, lumineuse, reflet abricot léger et orangé.

Nez :

Le nez expressif, aux premières notes de tilleul, s'ouvre sur les fleurs blanches, légèrement miellées, de pêches à l'alcool et mirabelles.

Bouche :

Attaque vanillé et poire pochée, elle dévoile un magnifique panier de fruits à noyaux dont une note de noyaux d'abricot à l'alcool. Une belle finale légère et acidulé vient accompagner cet alcool.

Accords / instants de dégustation :

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

Conservation :

De par l'absence de fermentation, le ratafia se conserve parfaitement dans le temps, à l'abri 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.

