



Elaboration

Cet excellent breuvage est élaboré à partir de moûts de raisins (jus de raisin), provenant de cépage Chardonnay de notre vignoble de Montgueux. Il est subtilement assemblé avec notre eau de vie de champagne (Fine de Champagne). Après un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne, les fûts sont assemblés en cuve par système de soléra (ni fermentation, ni filtration, ni sulfite ajouté)

Dégustation- accord mets/vin

Le Ratafia se déguste frais, à l'apéritif, mais il peut aussi accompagner un foie gras, un melon, un fromage à pâte persillée (Roquefort, Gorgonzola) ou encore un dessert.

Info technique

Degré alcoolique	17% vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Elaboration	Solera sans soufre non filtré
Sucre naturel	120 g/L

« Jolie couleur brillante pour ce ratafia de pur Chardonnay. Au nez complexe, vivant, plus épicé que fruité, succède une bouche à la fois fine, large, profonde, et virevoltante. La finale est quasi sapide au sens d'une grande buvabilité. On se réglera de ce ratafia sans soufre ajouté avec des crevettes au curry ou plus simplement avec un fromage persillé sur des toasts de pain de seigle »

Gault & Millau.

- Guide des champagnes Gault & Millau – 16,5/20