



Elaboration

Cet excellent breuvage est élaboré à partir de moûts de raisins (jus de raisin), provenant de cépage Pinot Noir de notre vignoble de Buxeuil. 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

« Superbe couleur ambre profond pour ce ratafia issu des seuls pinots noirs. Le nez est puissant, profond, toujours aussi complexe, mêlant raisins secs, épices, tabac, confiture de fruits jaunes. La bouche est davantage en puissance que sur la version Chardonnay. On recherchera des accords avec des plats musclés et un cigare. » **Gault & Millau.**

- Guide des champagnes Gault & Millau – 16/20