

RATAFIA DE CHAMPAGNE

Le ratafia est élaboré à partir de moûts de raisins en provenance exclusivement du Vignoble de Champagne et d'eaux de vie Champenoises. C'est au cours du vieillissement que le Ratafia acquiert son goût moelleux et sa robe lumineuse et ambrée. Universellement apprécié, il se déguste très frais à l'apéritif, mais accompagne aussi le foie gras, le melon, les fromages « pâte persillée », les desserts au chocolat... Flatteur et convivial, il s'associe aussi dans les cocktails.



ASSEMBLAGE

Moût de raisins de cépages Chardonnay (40 %), Pinot Noir (30 %), Pinot Meunier (30%). Et assemblage de vieilles eaux de vie de vin vieilles en barriques de chêne, et vieux Marc de Champagne.

Notes de dégustation :

Nez : légèrement épicé, pruneaux, pain d'épices.

Bouche : fruits confis, gelée de coings, note de Marc de Champagne.

Degré d'alcool :18°



CHAMPAGNE

Pierre Bertrand
à Cumières depuis 1946

166 rue Louis Dupont 51480 CUMIERES - Tel: 03.26.54.08.24

Email: contact@champagnepierrebertrand.fr - www.champagnepierrebertrand.fr