



CHAMPAGNE
Cyrille David



RATAFIA de CHAMPAGNE

L'histoire du Ratafia de Champagne commence au 13^{ème} siècle... Les vignerons champenois l'élaboraient alors seulement pour leur consommation personnelle. Depuis lors, son élaboration est toujours réalisée à partir du moût de raisin frais auquel de l'eau de vie est ajoutée. Le départ en fermentation alcoolique est ainsi bloqué et tout le caractère aromatique du raisin frais, préservé.

Assemblage

Pinot noir : 40%
Meunier : 60 %
Issus de plusieurs années.

Commentaires de dégustation

Robe ambrée aux légères nuances de chaume.

Approche gourmande sur les fruits à noyaux, le kiwi, l'orange, la pâte d'amande et les fruits secs grillés.

Subtile évolution des arômes vers la gelée de mirabelle, de coing, de miel et d'orange confite. L'aubépine et le mimosa apportent fraîcheur et délicatesse en finale.

Bouche en parfaite harmonie avec les arômes perçus au nez, auxquels s'ajoutent caramel et poire au sirop. Ensemble d'un très bel équilibre entre sucre, acidité et richesse aromatique... De belles dégustations en perspective !

Harmonies culinaires

Apéritif, melon, foie gras poêlé, tournedos Rossini, tarte tatin...

Flaconnage

Bouteille 70 cl

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – sachez consommer avec modération -

