



RATAFIA CARMIN

« *La gourmandise du fruit révélée* »

COMPOSITION

Issus de l'assemblage des deux cépages de raisin noirs Champenois, le **Pinot Noir** et le **Pinot Meunier**, notre ratafia Carmin se caractérise par une grande douceur et surtout beaucoup de gourmandise !



ELABORATION

Comment obtenir cette couleur et des arômes de fruits rouges ?

Voici notre secret : Tout d'abord les raisins sont vendangés à la main puis méticuleusement triés. Vient ensuite le foulage-erraflage, qui permet de libérer le jus. Puis, nous laissons macérer les peaux de raisin dans le jus quelques jours à basse température. Enfin, l'Eau de vie de vin Champenois est adjointe au jus clarifié.

Ce processus long et précis permet de faire naître ce spiritueux aux goûts de fruits rouges et de cerises cuites si caractéristique.

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge carmin

Nez : Arômes de cerises fraîches, mûres confites, et notes épicées.

Bouche : Gourmandise et douceur.

Il présente tout un échantillon de la palette aromatique associée aux fruits rouges. De la confiture de mûres, aux fraises des bois, en passant par les cerises griottes et les cerises à l'eau de vie de nos grands-mères. C'est une véritable caresse en bouche !

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

A table, son onctuosité et sa complexité aromatique permettent d'envisager des accords flamboyants avec les viandes. Pour une dégustation tout en plaisir, accordé le avec vos desserts au chocolat noir ou un tiramisù aux fruits rouges.