



RATAFIA CHARDONNAY

« *La délicatesse du raisin Blanc* »

COMPOSITION

Notre ratafia **Chardonnay** est élaboré afin de laisser s'exprimer pleinement ce cépage champenois, subtil et élégant.

ELABORATION

Laisser s'exprimer ce cépage tout en **finesse et complexité**, sans le masquer avec une eau de vie trop riche en goût, voici le secret de ce ratafia Chardonnay !

Contrairement à la plus part des autres ratafias, nous avons choisi d'utiliser une très faible dose d'Eau de vie de vin Champenois, et grande quantité de jus de raisin.

Mais alors comment obtenir un ratafia à 17% vol ? Tout simplement en utilisant une Eau de vie de vin riche en alcool et neutre en goût.

DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante et limpide d'un jaune paille, lumineux et solaire.

Nez : Effluves délicates de fleurs blanches et de miel.

Bouche : Élégant, rond et floral. En bouche on découvre des notes d'agrumes, associées au miel d'acacia et aux fruits jaunes. Alliant délicatesse et tonicité celui-ci se révèle frais et fruité.



ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Pour un accord classique : avec un foie gras.

Pour plus de raffinement : en déglacage d'un pavé de saumon, ou de noix de Saint-Jacques poêlées.