



RATAFIA PÉTILLANT

« *L'effervescence audacieuse et séduisante* »



COMPOSITION

A l'image du Champagne, les **trois cépages Champenois** sont réunis au sein de notre Ratafia Pétillant. Cet assemblage emblématique, Chardonnay, Pinot Noir, et Meunier, permet d'exprimer au mieux la générosité de la région tout en révélant sa finesse et sa subtilité.

Les **bulles surprenantes** de ce Ratafia fond de lui le spiritueux de fête à découvrir et surtout partager !

ELABORATION

Depuis 20 ans nous assemblons méticuleusement les millésimes et les cépages selon une technique inspirée de la **méthode solera espagnol**, la réserve perpétuelle. Cette méthode confère à ce ratafia une complexité aromatique à la fois fondue et délicate.

L'effervescence subtilement dosée, rapporte **fraicheur et tonicité**.

DÉGUSTATION

Œil : Robe lumineuse et brillante, sublimée par une fine effervescence

Nez : Des arômes de miel et de fleurs d'acacia, de pêches et de mirabelle.

Bouche : Raffinement, élégance et gourmandise.

Caractérisé par des arômes fruités et vifs. Il présente un équilibre parfait entre et le duo sucre-acidité caractéristique des raisins champenois et l'alcool.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

A l'apéritif, il ne laissera pas vos convives indifférents et accompagnera à merveille vos repas de fêtes !

Dégustez-le avec un foie gras, pour un accord raffiné en revisitant les grands classiques. Pour un accord audacieux osés un fromage bleu accompagné d'un émietté de pralines.