



RATAFIA PINOTS

« *La tendresse des raisins Noirs* »

COMPOSITION

Notre ratafia Pinots est élaboré à partir des deux cépages de raisin noirs de la Champagne, **Pinot Noir et Pinot Meunier**, afin de mettre en avant le goût du fruit, tout en rondeur et souplesse.

ELABORATION

Laisser s'exprimer pleinement **les arômes du fruit** sans les masquer avec une eau de vie trop riche en goût, voici le secret de ce ratafia Pinot !

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 jaune-orangé, aux reflets cuivrés. De jolies larmes sur le verre.

Nez : Nuances élégantes de miel, et de mirabelles bien mûres.

Bouche : Gourmand, riche en arômes et fruité. La bouche est onctueuse et savoureuse, on y retrouve des notes d'abricots, de pêches jaunes, de gelée de coing et de fruits rôtis légèrement vanillés.



ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Pour un accord classique : avec du melon et du jambon sec.

Pour plus de raffinement : relever votre salade de fruits frais.