



## RATAFIA TERROIR

« *Le caractère de la Vallée de la Marne* »

---

### COMPOSITION

Afin d'élaborer notre Ratafia Terroir nous utilisons exclusivement le jus de raisins issus de **nos plus anciennes parcelles de Meunier**, cépage emblématique de notre terroir : la vallée de la Marne.

A ce jus naturellement fruité, nous ajoutons de **l'Eau de Vie de Marc**, une eau de vie puissante au caractère bien trempé !

### ELABORATION

Qu'est ce que l'Eau de Vie de Marc ?

Le marc de raisin est le résidu solide récupéré après le pressurage, on y retrouve la rafle, les pepins et surtout la peau des raisins. Une fois distillé cela permet d'élaborer une **eau de vie de caractère**, aux notes boisées.

Cette eau de vie de Marc marque ce ratafia d'une puissance caractéristique et d'une forte personnalité.

### DÉGUSTATION

**Œil** : Robe ambré et cuivrés, rappelant les très vieux vins liquoreux.

**Nez** : Boisé, torréfié aux notes de fruits secs, et de mirabelles bien mûres.

**Bouche** : Tendresse et rusticité.

La sucrosité et le fruité du Meunier allié au caractère boisé de l'eau de vie de Marc lui confère une belle complexité aromatique ainsi qu'une grande structure en bouche. !



### ACCORDS GASTRONOMIQUES :

Sa puissance aromatique s'accordera à merveille avec les viandes confites sucrées - salées (gibiers aux fruits).

De même, il accompagnera parfaitement vos fromages de caractère associé à de la confiture.