



CHAMPAGNE

# DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

## Ce “fût” un raisin

RATAFIA BLANC

Moût de Pinot-Noir & Meunier

Élevé en fûts de chêne

**Ratafia** : Liqueur composé d'un subtil assemblage de moût de raisins (jus de raisin frais non fermenté) et d'alcool (eau de vie de vin).

Fruité et puissant, ce Ratafia, élaboré à partir de jus de Pinot-Noir et Meunier, dévoile une bouche onctueuse, aux délicates notes d'abricots et de pêches jaune. Son élevage partiel en fûts lui confère une richesse aromatique, évoquant la mirabelle et les fruits secs.



RATAFIA  
DRÉMONT  
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Brother and sister, winemakers for four generations, we are proud to take over the family estate, nestled in the heart of a unique terroir, one of the largest remnants of the Marne river.

Year after year, our parents expanded the vineyard, growing it from 2 hectares to 7.5 hectares.

Today, we continue this beautiful adventure with the desire to take on new challenges. Among them, one project is particularly close to our hearts: restoring Ratafia to its former glory by reviving the ancestral craftsmanship.

Whether white, red, single-variety, or barrel-aged, Ratafia has the same secret: time.

That is why most of our Ratafias are crafted using a traditional aging method inspired by the Spanish solera system. This gradual blending of vintages imparts a complexity that is both harmonious and delicate.

Each bottle carries a trace of all our harvests from the past 30 years.

So, let yourself be transported on a journey through time!

Jean-René & Mélanie

Produit de France  
1 x 500mL

# Caractéristiques techniques

---

## ASSEMBLAGE

60% Pinot-Noir & 40% Meunier

## VENDANGE & TIRAGE

2018 (moût) - 500 bouteilles

## ÉLABORATION

Élaboré exclusivement à partir de **moûts de raisins noirs**, ce ratafia révèle toute la richesse aromatique et la souplesse naturelle du fruit. Il est muté avec une **eau-de-vie de vin** de notre vignoble et une **eau-de-vie de marc éraflé**, issue de la vinification d'un rosé de macération champenois. Distillées par un **bouilleur ambulant** selon un savoir-faire traditionnel, ces eaux-de-vie apportent authenticité et fruité à l'ensemble.

Élevé pendant au moins **8 mois en fûts de chêne** (pièce bourguignonne de 228 L) ayant servi à nos champagnes, il développe délicatesse et notes boisées, tout en conservant la fraîcheur et la tension naturelle des jus champenois.

## Dégustation

---

### À L'OEIL

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

### AU NEZ

Nuances élégantes de miel et de mirabelles bien mûres

### EN 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. Sa rondeur et ses arômes fruités seront les alliés parfait de vos repas d'été, associé le au melon et au jambon sec. Pour plus de raffinement, utiliser le pour relever votre salade de fruit frais.