



CHAMPAGNE

DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Anthocyane

RATAFIA ROUGE

Macération pelliculaires de Pinot-Noir

Ratafia : Liqueur composée d'un subtil assemblage de moût de raisins (jus de raisin frais non fermenté) et d'alcool (eau-de-vie de vin et/ou de marc).

Récolté et trié à la main, le Pinot-Noir est délicatement infusé puis muté avec l'Eau-de-vie de vin de notre vignoble. Il révèle ainsi une vaste palette d'arômes de fruits rouges. Pour une dégustation gourmande, accompagnez-le de desserts au chocolat noir et framboises.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

35% Pinot-Noir & 65% Meunier

VENDANGE & TIRAGE

2018 (moût) - 500 bouteilles

ÉLABORATION

Les raisins sont vendangés à la main et méticuleusement **triés**. Vient ensuite l'étape du foulage - éraflage qui permet de libérer le jus. Nous laissons **macérer** les raisins dans le jus quelques jours à basse température, afin de libérer tous les composés aromatiques présents dans la peau des baies. Enfin, une **eau-de-vie de vin de notre vignoble** et une **eau-de-vie de marc éraflés** (provenant de la vinification d'un rosé de macération champenois) est adjointe au jus clarifié. Ce processus long et précis permet de faire naître ce spiritueux aux goûts de fruits rouges et de cerises cuites si caractéristiques.

Dégustation

À L'OEIL

Robe rouge carmin.

AU NEZ

Arômes de cerises fraîches, mûres confites, et notes épicées.

EN BOUCHE

Tout en gourmandise et douceur, il présente tout un échantillon de la palette aromatique associée aux fruits rouges : de la confiture de mûres aux fraises des bois, en passant par les cerises griottes et les cerises à l'eau-de-vie de nos grands-mères.