



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 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).*

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 jaunes. Son élevage partiel en fûts lui confère une richesse aromatique, évoquant la mirabelle et les fruits secs.

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 parfaits de vos repas d'été, associez-le au melon et au jambon sec. Pour plus de raffinement, utilisez-le pour relever votre salade de fruits frais.