



RATAFIA CHAMPENOIS

Fruité- Gourmand



ŒIL

Le Ratafia Champenois CH. de l'Auche se présente sous un aspect lumineux, satiné et assez dense. Il arbore une robe de couleur jaune orangé soutenu avec des reflets rose cuivrés à nuances rose fraise.

NEZ

La première sensation olfactive mêle fraîcheur, richesse et maturité. Le vin livre des odeurs rappelant la figue, le pruneau, le poivron, l'écorce d'orange sanguine, la liqueur de cerise, les grenades fraîches. L'aération du vin ajoute au plaisir des notes de fruits noirs tels que le cassis, la myrtille, la mûre, auxquelles se joignent des notes de safran, de pomme macérée, de noix, de pain grillé, d'épices douces (cannelle, réglisse).

BOUCHE

Le contact en bouche est riche et frais. Le Ratafia développe une matière fruitée pulpeuse et moelleuse, soutenue par une acidité de fruits charnus et compotés. Le milieu de bouche plus capiteux se révèle également gourmand et de caractère, avec quelques aspérités charpentées qui équilibrent les sucres résiduels.

La finale relevée et pulpeuse sur fond d'abricot confit et de gelée de mirabelles opère une séduction et une appétence gastronomique.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Nous suggérons de profiter de votre Ratafia avec une dégustation commencée à 8°C dans un verre élancé et galbé. Les quelques propositions harmoniques suivantes ont pour objectif de susciter d'agréables moments de partage avec vos convives :

- Foie gras poêlé et gelée de Ratafia
- Travers de porc laqués au miel vanillé
- Canard laqué au miel de châtaignier
- Épaule d'agneau confite mijotée dans son jus
- Tajine d'agneau aux figues
- Livarot, Epoisses, fourme d'Ambert et confit d'abricot
- Tarte Tatin
- Pièce montée à la nougatine
- Galette à la frangipane
- Mignardises

LE MOT DU CHEF DE CAVE

« Ce Ratafia Champenois met en valeur la qualité et le caractère du terroir de la Vallée de la Vesle et de l'Ardre. L'expression du Meunier, cépage emblématique de la Maison d'Artisan Vignerons est magnifiée pour le plus grand plaisir des dégustateurs ».

« Jean-Christophe Lenfant

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Liquor composée de moût de raisin et d'alcool

Origine: IGP de la région Champagne

Cépages: 86% Pinot Meunier
14% Pinot Noir

Élevage : Cuve Inox

Années d'assemblage:

- 25% de 2020
- 25% de 2018
- 25% de 2019
- 8% de 2017
- 13% de 2016
- 4% de 2015

Maturation : En moyenne 3 ans

Nombre de bouteilles: Environ 3 000/an

Degré d'alcool: 18% Vol

Température de service: 8°C-10°C

Le Ratafia Champenois est disponible en bouteille 70 cl