

LES SPÉCIALITÉS

Ratafia Champenois

Véritable nectar
à la robe ambrée

Composé exclusivement de Pinot Noir, le Ratafia De Barfontarc, offre une palette d'arômes doux et sucrés tels que le miel, la fleur d'acacia et la mirabelle bien mûre. Il est particulièrement apprécié des palais gourmands à l'apéritif.



Dégustation

ŒIL : Robe brillante et limpide d'un jaune cuivré légèrement ambré.


NEZ : Un bouquet d'arômes doux et sucrés : miel, fleur d'accacia et mirabelle bien mûre.

BOUCHE : Un bel équilibre, fondu entre le sucre-acide naturel du raisin et l'alcool, une belle longueur aromatique.
Un vin tranquille doux et gourmand.

Accords gastronomiques

Parfait à l'apéritif, s'accorde à merveille avec le melon, en accompagnement d'un foie gras poêlé ou non.

Assemblage

100 %
Pinot Noir 

Le ratafia résulte du mutage de moût de raisins avec une eau de vie de vin (élaborée en Champagne). L'alcool ajouté évite la fermentation, et permet ainsi, de conserver tout le potentiel arôme-sucre naturel du raisin.

Caractéristiques techniques & disponibilités

DEGRÉ D'ALCOOL :
18 % Vol.

DISPONIBLE EN :
● Bouteille
(70 cl)

CONSEIL DE STOCKAGE :
Les bouteilles doivent être entreposées à l'abri de la lumière dans un endroit frais, entre 10 et 15°C, et relativement humide, idéalement 75% d'humidité

TEMPS DE GARDE
De 3 à 5 ans

TEMPÉRATURE
de service recommandée
8°C

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC