

LES SPÉCIALITÉS

Vieux Ratafia Champenois 2017

L'apéritif tranquille de Champagne

Le Vieux Ratafia De Barfontarc est vieilli 3 ans en fût de chêne. Un spiritueux 100 % Pinot noir aux arômes fruités et sucrés. On notera des notes de caramel et épices. Une texture suave très appréciée des palais gourmands.



Dégustation

ŒIL : Or aux reflets intenses cuivrés.

NEZ : Expressif, marqué par des arômes de noix de coco et caramel.

BOUCHE : Riche et gourmande aux arômes de coing et de vanille. Un bel équilibre entre le sucre et la fraîcheur avec des notes boisées.

Accords gastronomiques

Le Ratafia Champenois est un apéritif doux traditionnel qui se déguste pur ou en cocktail.

Se consomme aussi parfaitement en dessert sur un moelleux au chocolat.

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