





CHAMPAGNE  
de BARFONTARC

## Très Vieux Ratafia Champenois

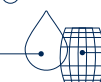
MILLÉSIME 2017



PINOT NOIR 100 %



VENDANGE 2017  
100 %



VIEILLI  
8 ANS EN FÛTS

MOÛT  
DE PINOT NOIR 82 %



18 % EAU DE VIE  
DE CHAMPAGNE

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.

**ORIGINE** BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

**MISE EN BOUTEILLES** FÉVRIER 2026

**FLACONS**

○ 456 BOUTEILLES (50 CL)

**DEGRÉ D'ALCOOL** 18 % VOL.

**TEMPS DE GARDE** JUSQU'À 5 ANNÉES

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** RECOMMANDÉE 8°C

**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

## Un apéritif de caractère patiné par le temps

Le Très Vieux Ratafia de BARFONTARC bénéficie d'un élevage de 8 années en fûts de chêne qui lui confère profondeur et complexité. Un spiritueux 100 % pinot noir aux arômes riches, évolués et élégants.

### Dégustation

#### ŒIL

Ambré profond aux reflets acajou et cuivrés.

#### NEZ

Intense et complexe, mêlant noix, figue sèche, caramel, vanille et épices.

#### BOUCHE

Riche, ample et gourmande, sur des notes de coing confit, miel, vanille et bois noble. Bel équilibre entre douceur, fraîcheur et puissance, avec une finale longue et persistante.

### Accords mets et ratafia

Le Très Vieux Ratafia Champenois se déguste idéalement pur, en digestif ou lors d'un moment de dégustation privilégié. Il accompagne parfaitement les desserts chocolatés, les fruits secs, les fromages affinés ou le foie gras.