
MAISON
de BARFONTARC
RATAFIA
CHAMPENOIS
Côte des Bar


MAISON
de BARFONTARC
833
RATAFIA
CHAMPENOIS

CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Ratafia Champenois



PINOT NOIR **100 %**

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 MARS 2021

FLACONS
- ◯ 3 980 BOUTEILLES (70 CL) VERSION 2019
- ◯ 3 765 BOUTEILLES (70 CL) VERSION 2020

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

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 mets et ratafia

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