

RATAFIA DE CHAMPAGNE

RUBIS – 18% VOL.

Toute en richesse et en suavité, cette cuvée doit son caractère au subtil mariage de moûts de raisins et d'Eaux-de-vie de vin vieilles en barriques de chêne.

À la dégustation, le Ratafia de Champagne Rubis révèle des notes sucrées et épicées. Il distille aussi de subtiles touches mordorées *de fruits confits et de gelée de coings.*

Idéal à l'apéritif, il accompagne à merveille les spécialités culinaires élaborées. Verrines délicates et colorées, onctueuses bouchées de foie gras... *Il révèle et enchante les saveurs* des mets les plus recherchés.

DÉGUSTATION

Couleur: ambrée, brillante.

Nez: notes sucrées et épicées.

Bouche: nuances de fruits confits et de gelée de coing.

LE RATAFIA DE CHAMPAGNE RUBIS S'APPRÉCIE EN APÉRITIF, PUR OU EN COCKTAIL. LA RECETTE DU COCKTAIL « ALLEGRATA » : MIXEZ 5 CL DE RATAFIA RUBIS ET 3 CL DE JUS D'ORANGE, AJOUTEZ 1 LÉGER TRAIT DE CITRON VERT, C'EST PRÊT, DÉGUSTEZ !

LE SAVIEZ-VOUS?

L'écrivain français Alexandre Dumas appréciait beaucoup le Ratafia, qu'il surnommait « élixir incomparable ».



Depuis un siècle, Distillerie Jean Goyard élabore et affine ses Eaux-de-vie et Ratafias au cœur du vignoble de Champagne