

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'APPRECIÉ EN APÉRITIF , PUR OU EN COCKTAIL. LA RECETTE DU COCKTAIL <<ALLEGATA >> 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