

# RATAFIA DE CHAMPAGNE

SÉLECTION – 18% VOL.

*Fin et authentique*, le Ratafia de Champagne Sélection naît de la rencontre harmonieuse de moûts de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier mutés avec du Marc de Champagne et des Eaux-de-vie de vin vieilles en barriques de chêne.

À l'apéritif, le Ratafia de Champagne Sélection révèle des notes sucrées et puissantes de *pruneau et de pain d'épices* et de chaudes nuances de miel et de fruits confits.

Foie gras, melon ou fromages à pâte persillée: cette élégante cuvée *se marie délicatement avec les mets les plus fins*. En fin de repas, elle accompagne en beauté les desserts chocolatés.

## DÉGUSTATION

*Couleur*: ambrée, brillante, tuilée avec des reflets topaze.

*Nez*: arômes de pruneau, de pain d'épices et de caramel.

*Bouche*: gourmande et soyeuse, avec des notes de miel d'acacia, de chocolat au lait et de fruits confits.

« GOURMAND ET HARMONIEUX, LE RATAFIA DE CHAMPAGNE SÉLECTION EST POUR MOI LA PARFAITE EXPRESSION DE TOUTE LA RICHESSE DES SPIRITUEUX DE LA CHAMPAGNE. »

YVES CHAPIER, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE CHAMPAGNE-ARDENNE

## LE SAVIEZ-VOUS?

Le Ratafia est à la Champagne ce que le Pineau est aux Charentes, le Pommeau à la Normandie, le Macvin au Jura et le Floc, à la Gascogne.



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