

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