

RATAFIA

DE

CHAMPAGNE

3 ANS D'ÂGE – 18% vol

Un ratafia haute couture... Alliance délicate de moûts de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier mutés avec nos Eaux-de-vie champenoises, cette magnifique cuvée se distingue par sa subtilité aromatique acquise lors d'une maturation de 3 années en barrique de chêne.

Le Ratafia 3 ans d'âge révèle des saveurs complexes et atypiques. Son secret ? Des arômes frais *d'orange confite* légèrement acidulée et d'élégantes nuances fruitées de pruneau et d'agrumes confits.

Plus qu'un apéritif, le Ratafia 3 ans d'âge accompagne à merveille les mets fins, le foie gras, les fromages et sublime l'onctuosité des gâteaux au chocolat.

DÉGUSTATION

Couleur : ambrée, très brillante.

Nez : belle complexité, notes d'orange confite et de raisins de Corinthe, de vanille et de bois de réglisse.

Bouche : boisée et acidulée, avec des notes de reine-claude Comptée, de canneberge, de raisins secs et d'abricots confits.

<< AVEC SES ARÔMES DE ZESTE D'ORANGE, DE VANILLE ET SA FINALE PERSISTANTE DE RAISINÉ, LE RATAFIA. ANS D'ÂGE ME RAPPELLE DES INSTANTS PRIVILÉGIÉS EN FAMILLE, PRÈS DE LA CHEMINÉE, AUTOUR D'UNE COLLATION OU D'UN DÎNER RICHE EN SAVEURS INOUBLIABLES >>
YVES CHAPIER, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE CHAMPAGNE-ARDENNE

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'origine du mot Ratafia est controversée, mais l'étymologie la plus commune aujourd'hui est l'expression *rata fiat* : « que le traité, le marché soit ratifié ». Autrefois, il était d'usage de partager un verre lorsqu'une affaire était conclue, on nomma donc Ratafia la boisson consommée à cette occasion.



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