

# 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 <<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 coeur du vignoble de Champagne*