Envie de découverte ? Notre Ratafia, notre Fine et notre Marc de Champagne sont disponibles au format mignonettes, à l'unité ou par série de trois en pochette cadeau découverte.

MIGNONETTES
5CL

GASTRONOMIE

Toutes nos idées recettes sont téléchargeables sur notre site internet distillerie-goyard.com

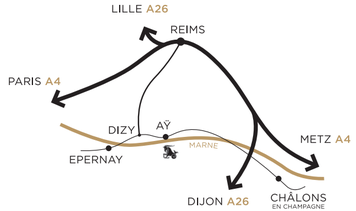
À la recherche de l'accord parfait ? Les spiritueux Goyard, issus du terroir champenois, s'harmonisent parfaitement avec de nombreux mets gastronomiques et préparations culinaires.

ÉTUIS ET EMBALLAGES

Besoin de protéger vos bouteilles ? Nous vous proposons toute une gamme neutre ou personnalisée d'emballages cadeaux et d'étuis de transport aux formats 1, 2 et 3 bouteilles.

DISTILLERIE
GOYARD

DEPUIS UN SIÈCLE, DISTILLERIE JEAN GOYARD ÉLABORE ET AFFINE SES EAUX-DE-VIE ET RATAFIAS AU CŒUR DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE



DISTILLERIE JEAN GOYARD
ET BOUTIQUE DE VENTE

52 rue Jules Blondeau
51160 Aÿ
Tél. 03 26 55 19 11

distillerie-goyard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

sowine

SPIRITUEUX
ET AUTRES DÉLICES DE LA CHAMPAGNE

DISTILLERIE
GOYARD

distillerie-goyard.com

RATAFIA DE CHAMPAGNE

LES CÉPAGES
Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

Apéritif flatteur et convivial, titrant à 18°, le Ratafia de Champagne se déguste aussi bien pur qu'en cocktails et en association avec de nombreux plats et desserts.

SÉLECTION
FIN ET AUTHENTIQUE

Cette cuvée est élaborée à partir de moûts de raisins assemblés avec du vieux Marc de Champagne et des Eaux-de-vie de vin vieillies en barriques de chêne.
Au nez — arômes de pruneau et de pain d'épices
En bouche — notes de miel et de fruits confits

RUBIS
RICHE ET SUAVE

Cette cuvée est un savant mariage de moûts de raisins et d'Eaux-de-vie de vin vieillies en barriques de chêne.
Au nez — notes sucrées et épicées
En bouche — nuances de fruits confits et de gelée de coings

3 ANS D'ÂGE
COMPLEXE ET ATYPIQUE

Elaborée à partir de moûts de raisins assemblés avec du Marc et des Eaux-de-vie de vin champenoises, cette magnifique cuvée se distingue par sa subtilité aromatique acquise lors d'une maturation de 3 années en barriques de chêne.
Au nez — notes d'orange confite et de vanille
En bouche — notes de reine-claude compotée, de raisins secs et d'abricots confits

VIEILLE FINE
DÉLICATE ET HARMONIEUSE

Qualité vieillie 3 ans en barriques
Au nez — arômes boisés et vanillés
En bouche — notes florales et viniques

FINE DE LA MARNE

Cette eau-de-vie d'appellation titrant à 40° est obtenue par la distillation traditionnelle de vins de Champagne. Ses qualités gustatives en font le partenaire idéal de nombreuses préparations culinaires. Elle se déguste également en cocktail ou en digestif, avec ou sans glace.

MARC DE CHAMPAGNE

En digestif,
il se consomme
avec ou sans glace.

Eau-de-vie d'appellation titrant à 40°, obtenue par la distillation de marcs de raisins égrappés provenant exclusivement du vignoble de Champagne. Le Marc de Champagne peut servir de base à un cocktail original et accompagne à merveille les mets recherchés.

VIEUX MARC
PUISSANT ET RAFFINÉ

Qualité vieillie 3 ans en barriques.
Au nez — notes de pulpe de raisins frais, de prune et d'abricot
En bouche — nuances vanillées et chocolatées

VIEUX MARC EXCLUSIVE
EXPRESSIF ET GENEREUX

Qualité exceptionnelle, vieillie 10 ans minimum en petits fûts de chêne français.
Au nez — notes de fruits mûrs, de miel et de caramel
En bouche — arômes vanillés, épicés, chocolatés avec des notes de tabac

HUILE DE PÉPINS DE RAISINS

Utilisée nature ou associée à un vinaigre doux ou du jus de citron, c'est l'huile d'assaisonnement idéale.

CUVEE « R »
INTENSE ET ONCTUEUSE

Des arômes de fruits secs et de noisette, tout en finesse et en délicatesse

Véritable condiment d'exception, cette huile vierge élaborée à partir de pépins de raisins du vignoble de Champagne présente une intense couleur verte et distille une palette aromatique complexe. Cette huile gastronomique très onctueuse accompagne parfaitement les mets les plus fins.

LE CHAMPAGNE

LES CÉPAGES
Pinot Noir
Chardonnay

TOISON OR
FRAÎCHEUR ET ÉLÉGANCE

Champagne brut blanc de blancs 100% Chardonnay.
Au nez — arômes de fleurs blanches
En bouche — notes florales de tilleul et d'aubépine

TOISON ROUGE
CORPS ET ÉQUILIBRE

Champagne brut 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.
Au nez — arômes de fruits frais, de poire, de mirabelle et de pâte d'amande
En bouche — arômes de fruits frais, avec un équilibre sur la puissance et l'ampleur

Envie de découvrir d'autres produits régionaux ? Biscuits, miels, confitures, chocolats, huiles, moutardes, terrines, bières, whisky... pour varier les plaisirs !

COFFRET CADEAUX PRODUITS RÉGIONAUX

Toute la diversité gastronomique de la Champagne se retrouve dans notre gamme de coffrets cadeaux et de produits régionaux élaborés avec des partenaires locaux sélectionnés pour la qualité et l'authenticité de leur production.