

# LE RATAFIA CHAMPENOIS



## DEGUSTATION :

Ce Ratafia propose des notes d'orange confite et de vanille qui apparaissent au nez laissent place en bouche à des notes boisées et acidulées, de raisins et d'abricots confits.

## ASSEMBLAGE :

Le Ratafia Champenois est l'assemblage de moûts de raisins mutés avec du Marc de Champagne.

## SITUATION :

Situé dans l'Aube, au Sud-Est de l'appellation Champagne.

## SOLS :

Coteaux argilo-calcaires, exposition Sud / Sud-Ouest.

## CLIMAT :

Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm/an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins, adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

## ACCORD METS / VIN :

A déguster à l'apéritif, nature ou en cocktail. Il se marie très bien avec le melon.

## TEMPERATURE DE CONSOMMATION :

Servir très frais.

## CONSERVATION :

A conserver à l'horizontal, dans un endroit sec et frais.

## A COLLECTIONNER !

Les étiquettes de notre Ratafia Champenois représentent 4 des tableaux du peintre local COSTAM réputé et coté Drouot. Collectionnez les bouteilles et retrouvez les tableaux "Le pont des soupirs", "Le violoncelle", "Montmartre" et "Les troubadours".