

Ratafia Champenois



PINOT NOIR 100 %



MOÛT
DE PINOT NOIR 82 %



18 % EAU DE VIE
DE CHAMPAGNE

LE RATAFIA RÉSULTE DU MUTAGE DE MOÛT DE RAISINS AVEC UNE EAU DE VIE DE VIN (ÉLABORÉE EN CHAMPAGNE). L'ALCOOL AJOUTÉ ÉVITE LA FERMENTATION, ET PERMET AINSI DE CONSERVER TOUT LE POTENTIEL ARÔME-SUCRE NATUREL DU RAISIN.

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

MISE EN BOUTEILLES MARS 2021

FLACONS

○ BOUTEILLE (70 CL)

DEGRÉ D'ALCOOL 18 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 5 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

CONSEIL DE STOCKAGE LES BOUTEILLES DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉES À L'ABRI DE LA LUMIÈRE DANS UN ENDROIT FRAIS, ENTRE 10 ET 15°C, ET RELATIVEMENT HUMIDE, IDÉALEMENT 75% D'HUMIDITÉ

Véritable nectar à la robe ambrée

Composé exclusivement de pinot noir, le Ratafia de BARFONTARC, offre une palette d'arômes doux et sucrés tels que le miel, la fleur d'acacia et la mirabelle bien mûre. Il est particulièrement apprécié des palais gourmands à l'apéritif.

Dégustation

ŒIL

Robe brillante et limpide d'un jaune cuivré légèrement ambré.

NEZ

Un bouquet d'arômes doux et sucrés : miel, fleur d'acacia et mirabelle bien mûre.

BOUCHE

Un bel équilibre, fondu entre le sucre-acide naturel du raisin et l'alcool, une belle longueur aromatique. Un vin tranquille doux et gourmand.

Accords mets et ratafia

Parfait à l'apéritif, s'accorde à merveille avec le melon, en accompagnement d'un foie gras poêlé ou non.