



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Vieux Ratafia Champenois

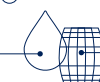
MILLÉSIME 2018



PINOT NOIR 100 %



VENDANGE 2018
100 %



VIEILLI
3 ANS EN FÛTS

MOÛT
DE PINOT NOIR 82 %



18 % EAU DE VIE
DE CHAMPAGNE

LE RATAFIA RÉSUITE 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 2022

FLACONS

○ 316 BOUTEILLES (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

L'apéritif tranquille de Champagne

Le Vieux Ratafia de BARFONTARC est vieilli 3 ans en fûts de chêne. Un spiritueux 100 % pinot noir aux arômes fruités et sucrés. On notera des notes de caramel et épices. Une texture suave très appréciée des palais gourmands.

Dégustation

ŒIL

Or aux reflets intenses cuivrés.

NEZ

Expressif, marqué par des arômes de noix de coco et caramel.

BOUCHE

Riche et gourmande aux arômes de coing et de vanille. Un bel équilibre entre le sucre et la fraîcheur avec des notes boisées.

Accords mets et ratafia

Le Vieux Ratafia Champenois est un apéritif doux traditionnel qui se déguste pur ou en cocktail. Se consomme aussi parfaitement en dessert sur un moelleux au chocolat.