

RATAFIA DE CHAMPAGNE

SELECTION — 18% vol



Fiche technique

Toute en richesse et en suavité, cet alcool doit son caractère au subtil mariage de moûts de raisins et d'Eaux-de-vie de vin vieillies en barriques de chêne.

Sa douceur et sa faible teneur en alcool le rapproche du Pineau des Charentes, bien qu'il ait un caractère unique grâce aux cépages champenois.

Dégustation

À la dégustation, le Ratafia de Champagne Rubis révèle des notes sucrées et épicées. Il dévoile aussi de subtiles touches 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.



Une robe ambrée et brillante, qui attire le regard avec chaleur.



Des notes sucrées et épicées, mêlant caramel et vanille, créent une belle invitation.



Les arômes de mirabelle et de prune jaune s'épanouissent, apportant une touche fruitée et juteuse.