

RATAFIA

100 % Pinot noir



Deuxièmes tailles de Pinot Noir

Vendange : 2014

Sucre naturel du ratafia : 115 g/l

Alcool : fine et distillat de vin

Degré alcoolique final : 16,5 % vol.

Aucun conservateur

Elevage : 1 an en fut de chêne 228 l de 7 vins

Production : 500 bouteilles

Mise en bouteille : novembre 2015

Apéritif typiquement champenois, ce ratafia est un mélange de jus de raisin non fermenté (nos deuxièmes tailles de Pinot Noir) et d'alcool (moitié fine et moitié distillat de vin) qui bloque naturellement la fermentation alcoolique et conserve tout le potentiel aromatique du raisin sans ajout de sulfites ou autre conservateur.

Ce produit naturel est non filtré et un léger dépôt ou un trouble peut apparaître sans conséquence sur sa qualité.

Après 1 an d'élevage en fût de chêne de 228 litres de 7 vins qui lui confère cet aspect ambré, ce ratafia dévoile des notes de pruneaux, de cerise à l'eau de vie, avec une bouche sucrée, ronde et suave.

A servir frais, en apéritif ou pour accompagner un melon, du jambon fumé ou du foie gras

Disponible en 50 cl