



RATAFIA

La grande caractéristique de ce ratafia réside dans le respect des anciennes méthodes d'élaboration afin de conserver les arômes primaires.

Notre Ratafia n'est pas élaboré avec de l'alcool de rétrocession mais à partir de fine Champagne à 60° provenant d'un alambic artisanal.

Après un vieillissement d'un ou deux ans en barrique de chêne afin d'apporter rondeur et fondue, cette fine est mutée au jus de raisin provenant du pinot noir ou meunier.

Ainsi ce compagnon parfait de l'apéritif ou des desserts offre une note de douceur et une palette aromatique complexe au charme desquelles il faut s'abandonner.

CUVÉE : Ratafia
TERROIR : Une large sélection de l'ensemble de notre Terroir.

ASSEMBLAGE : Pinot noir et Meunier

FORMATS : Bouteille de 20cl et 50cl

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec triage. Mutage pendant la vendange de notre fine Champagne et du jus de presse des rosés de saignée. Jamais de collage et jamais de filtration.

DÉGUSTATION :

Très belle robe ambrée, légèrement rougeâtre. Une bouche riche, marquée par le pinot, noyau de griotte en eau-de-vie, harmonieux et équilibré, la fraîcheur jouxte le liquoreux en fin de bouche.

ACCORDS :

Ce Ratafia est le partenaire idéal des desserts à texture crémeuse. Une crème brûlée, un tiramisu de fruits rouges, une crème glacée légèrement vanillée, une association chocolat/griotte, le tout accompagné d'un verre de ratafia vous fera fondre de plaisir. Les fromages à pâte persillée comme le bleu d'auvergne ou encore la fourme de Montbrison. Et pour rester simple, ce ratafia garnira à merveille un melon à parfaite maturité

COMMENTAIRES DE PRESSE

2018 - Guide Gault Millau: 15/20



CHAMPAGNE
GEOFFROY

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT - ÉLABORATEUR



à Aÿ

