



Ratafia Champenois 3 Ans d'Âge

Ratafia Champenois, Champagne, France

Élaboré à partir d'un moût de raisin de Champagne (donc produit avec les mêmes exigences réglementaire que ceux utilisés pour le Champagne) "muté" avec une eau de vie champenoise, ce grand spiritueux est vieilli en barriques de chêne pendant 3 ans !

PRÉSENTATION

C'est sur l'impulsion de son frère qui y cultive la vigne que Jean Goyard s'installe en Champagne en 1911.

Bourguignon d'origine, champenois de cœur, il voit l'importance de valoriser toutes les ressources du vignoble et de participer à l'équilibre de l'écosystème champenois.

En 1911, la Champagne est en crise et le vin qui ne trouve pas d'acheteur est déversé dans les caniveaux.

Il crée alors à Ay la première distillerie artisanale. Il parcourt alors le vignoble et les campagnes avec son alambic ambulante pour distiller à façon, proposant ses services à tous les vignerons.

Nous apportons nos coproduits de vinification (aignes, lies, vins de dégorgement) et reprenons les produits élaborés résultant de la plus grande distillerie de Champagne.

18 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Subtil et aromatique, ce spiritueux tire de ce long vieillissement de 3 ans sous bois une finesse et une complexité exceptionnelles pour accompagner à merveille les mets fins et sublimer l'onctuosité des gâteaux au chocolat.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Le nez est riche d'arômes d'orange et de vanille, tandis que la bouche laisse place à des notes boisées et acidulées, de raisins secs et d'abricots confits.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages

