



Ratafia Champenois

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 nectar suave est vieilli en barriques de chêne juste le temps nécessaire pour s'enrichir tout en gardant la fraîcheur du jus de raisin.

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 ambulant 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

A déguster frais à l'apéritif, pur ou en cocktail, il peut se marier aussi avec les spécialités culinaires élaborées basées sur le foie gras, les fruits sec...

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

Sucré, épicé, il marquera en bouche avec des nuances de fruits confits et de gelée de coing

A déguster frais à l'apéritif, pur ou en cocktail, il peut se marier aussi avec les spécialités culinaires élaborées basées sur le foie gras, les fruits sec...

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages

