

RATAFIA

APÉRITIF CHAMPENOIS

Le Ratafia est un apéritif élaboré à partir des moûts de raisins, directement issus de la vendange. Mélangé à un distillat d'alcool neutre, ce vin fortifié est vieilli quelques temps en fût pour prendre tout son caractère.

Un joli Ratafia, frais et fruité, idéal pour des accords gastronomiques surprenants ou des cocktails inédits. Sa composition à 100% Pinot Noir en fait un produit rare, à savourer pleinement.

TERROIR

100% Vertus Premier Cru

Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3



COMPOSITION

100% Pinot Noir

Vendanges 2018

Le premier nez se montre élégant et net, évoquant des notes de cerise macérée, de framboise, de cassis frais avec des accents épicés et de menthe poivrée. L'aération du ratafia permet de révéler des notes de noyau de cerise, d'amande, de réglisse, de groseille, de cerise amarena, de figue, de poivre, de cardamome, de pruneau.

Le premier contact au palais est tendre et fin. Il développe une matière fruitée pulpeuse et capiteuse, soutenue par une acidité de baies confites. Quelques notes d'orangette viennent accentuer à la fois un enrobage gourmand et une fraîcheur élancée. L'ensemble finement équilibré gagne une finale plus digestive, à la résonance charpentée et fruitée persistante.

IDÉAL POUR L'APÉRITIF OU EN REPAS AVEC...

Un filet de bœuf en croûte et sauce Ratafia, un magret de canard et réduction de cassis, une brochette de gambas flambées et chorizo doux, un carré d'agneau en infusion romarin et safran et pomme gratinée au beurre.

FLACONNAGES

Bouteille spéciale (50 cl)



WWW.CHAMPAGNE-COLIN.COM

+33 (0)3.26.58.86.32 - INFO@CHAMPAGNE-COLIN.COM



101, AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
BLANCS COTEAUX 51130 VERTUS - FRANCE

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



DEPUIS 1829

COLIN

CHAMPAGNE

AU GRÉ DE NOTRE TERRE

