



CHAMPAGNE  
RÉDEMPTEUR

Cuvée Nouvel R  
RATAFIA CHAMPENOIS

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Composé de nos jus de raisin, de Fine et Marc de Champagne.

### DEGUSTATION

**OEIL** : Ce ratafia arbore une robe ambrée avec des nuances vieux cuivre et des reflets zeste d'orange séché.

**NEZ** : Le nez développe des arômes de fruits confits qui évoquent le raisin de Corinthe, la figue sèche, le pruneau, la bergamote. On relève des notes épicées de poivre et de gingembre, ainsi que la noisette, le miel et une touche d'amande.

**BOUCHE** : La bouche est douce, soyeuse, les notes poivrées prédominent ainsi que l'orange amère. Sur la finale, le miel ressort ainsi que la bergamote.

*Ce ratafia est tout en douceur. On le servira frais, presque glacé.*

### SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

Foie gras  
Fromages à pâte persillée (Roquefort, Fourme d'Ambert)  
Fromage de chèvre  
Melon frais



« *Elaboré par Cédric  
et Vincent Michaux* »