

CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR



CUVÉE NOUVEL R RATAFIA DE CHAMPAGNE

■ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

■ DÉGUSTATION

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'ACCORDS METS & VINS

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



« *Elaboré par Cédric et Vincent* »

