

Champagne BONNEVIE-BOCART

Ratafia Champenois

Composition

CEPAGES : 100% Pinot Noir, Assemblage de mout de raisin et de Fine de Champagne, vieilli en fut de chêne 12 à 18 mois.

Caractéristiques

👁️ Robe dorée brillante, légèrement ambrée.

👃 Un nez puissant laissant exploser des arômes de fruits cuits, de caramel, de zeste d'orange confits. Des nuances de fruits secs, d'amandes et noisettes grillées complètent ce bel ensemble.

👄 La bouche est ample et généreuse offrant de beaux arômes de compoté de fruits jaunes. Un ratafia gourmand et chaleureux.

DEGRE D'ALCOOL : 18 %

TEMPERATURE DE SERVICE : 6-8°

BOUTEILLE : 70 cl

Accompagnements

Ce Ratafia sera parfait servi en accompagnement d'un foie gras poêlé, d'un fromage à pâte persillée tel une fourme de Montbrison voire un dessert associant chocolat et orange.

Médaille et Palmarès

Concours des produits du Terroir, La Capelle – Médaille d'Or 2019

