

Angélique Brisson

Champagne

RATAFIA CHAMPENOIS

Cépage

27% pinot noir-62% Pinot meunier

11% chardonnay

2/3 eau de vie de vin-1/3 fine champenoise

Secteur : Côte des Bar

Degrés d'alcool : 18%

Dosage : 120g/L

La dégustation

La robe de ce ratafia est sensiblement ambrée et laisse apparaître de jolis reflets de chaume. Des jambes généreuses annoncent sa richesse.

L'ensemble révèle une grande pureté et une élégance.

Un nez qui évoque une gourmandise très avenante. Qui s'estompe lentement au profit d'une ouverture vers des arômes de raisins confits et de pruneau.

Une évolution se mêle à la puissance des fruits qui libère des saveurs de coing et de miel.

La mise en bouche vient confirmer les perceptions olfactives.

Accords parfaits :

- * Mixologie/digestif
- * Fromages à pâte persillée
- * digestif

