



_Élaboration

Assemblage :

Moûts de raisins assemblés avec du Vieux Marc de Champagne et des eaux-de-vie de vin vieillies en barrique de chêne.

18% d'alcool - Contenance de 70cl

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'écrivain français Alexandre Dumas appréciait beaucoup le Ratafia, qu'il surnommait "Élixir Incomparable".



Ratafia de Champagne

_Sensations

A l'oeil, une robe ambrée, brillante aux reflets tuilés.
Au nez, il révèle des arômes de pruneaux et de pains d'épices accompagnés de notes de miel et de fruits confits.

_Accords

Partenaire idéal de vos apéritifs, le Ratafia Champenois se marie délicatement avec les mets les plus fins.

_Conseils de dégustation

Ce Ratafia Champenois, fin et authentique, peut se déguster pur ou en cocktail. Laissez parler votre imagination...
La Maison J.C. Grill & fils vous conseille de servir cette liqueur à une température de 6°C à 8°C.

