

Champagne Batisse-Lancelot

Ratafia Champenois

Gourmand, Moelleux, Onctueux

Le Ratafia Champenois est un mariage de jus de raisins frais et d'eau de vie de marc de Champagne



Assemblage : 75% Jus de Raisins Pinot-Noir, 25% Eau de vie de marc de Champagne.

Dégustation : **A l'œil** : Robe limpide et brillante, teinte subtilement ambrée.

Au Nez : Expressif, onctueux, le nez laisse apparaître des notes savoureuse de pâtes de fruits, de miel et d'abricots sec. On retrouve plus en légèreté, la fleur d'acacia.

En Bouche : On retrouve des notes de miel et fruits confits légèrement acidulés. Les fruits secs viennent apporter du corps à une bouche chaleureuse et gourmande.

Accord Mets et Ratafia : On apprécie le Ratafia avec

du foie gras frais, foie gras poêlé, du melon.

Avec quelques fromages : Beaufort, comté, parmesan.

Vieillessement en bouteilles : 15 mois minimum.

Alcool : 18 %

A déguster entre 8 et 10 degrés.

Champagne Batisse-Lancelot -LES RICEYS
06.86.89.58.79 batisse-lancelot@orange.fr