CHAMPAGNE
Dagonet & Fils
A HAUTVILLERS - FRANCE
BERCEAU DU CHAMPAGNE

RATAFIA

Le compagnon des apéritifs

Vin fin et authentique.
Plus qu'un apéritif, il se marie délicatement avec les mets les plus fins.

ASSEMBLAGE

Moûts de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier assemblés avec Marc de Champagne et Eau-de-vie de vin vieillies en barrique de chêne.

DÉGUSTATION

Robe : Sa robe est ambrée, brillante et tuilée avec des reflets topaze.

Nez : Révèle des notes sucrées et puissantes de pruneau, de pain d'épices et de caramel.

Bouche : Elle se révèle gourmande et soyeuse avec des notes de miel d'acacia, de chocolat au lait et de fruits confits. Elle laisse une belle longueur en bouche.

Service : A déguster dans un verre à vin à 8°C de température.
Il se marie parfaitement avec les mets les plus fins. On pourra l'apprécier à l'apéritif mais aussi avec du melon, du foie gras ou encore sur un fromage persillé ou un dessert au chocolat.

210 Route de Fismes, 51160 Hautvillers - 03 26 52 69 60 - jerome@champagne-dagonet.fr