

RATAFIA PRESTIGE



Vin liqueux élaboré à partir de moût de raisin de l'appellation Champagne et enrichi d'alcool. Un assemblage fin et précis de Pinot noir et de Meunier, lui confère tout son prestige et son élégance aux arômes de fruits confits et de miel.

A déguster frais en apéritif ou au cours d'un repas, le ratafia est aussi l'ingrédient idéal pour la composition de cocktail.

À l'oeil :

Robe ambrée et reflets dorés. L'ensemble est limpide et brillant.

Au Nez :

Le nez gourmand et sucré, s'ouvre sur des arômes de gelée de mirabelle, de coing et de miel d'accacia. La finale, d'une grande délicatesse, apporte de la fraîcheur avec des notes florales.

En bouche :

Les saveurs sont en adéquation avec le nez. Une complexité puissante mêle des notes fruitées et la sucrosité du miel. Un bel équilibre entre sucre, acidité et alcool enrichi le profil aromatique de ce ratafia.

Disponible en coffret individuel - bouteille 70 cl

Assemblage :

Pinot Noir : 40 %
Pinot Meunier : 60 %

Oenologie :

Elevage 4 ans minimum
Alcool (°GL) : 17,9

— *Pf* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— *Frères* —

RATAFIA PRESTIGE

Dégustation et accords mets/vin :

Servir à 7 - 9° C

Plaisir simple : à l'apéritif, fromage de Normandie, melon

En repas : saumon fumé, foie gras, crustacés, tournedos rossini

En dessert: tarte tatin, pièce-montée, macarons

Mixologie: Mojito Champenois en remplaçant le rhum par du ratafia

