

RATAFIA CHAMPENOIS

LA GOURMANDISE DU FRUIT



Bouteille 70 cl

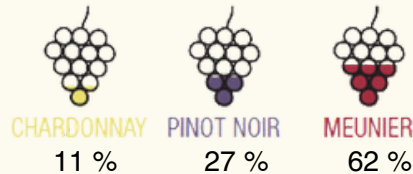
Vieillissement de l'alcool sur plusieurs années

Vieillissement du Ratafia Champenois : min. 10 mois

Degrés alcooliques : 18%

Composition : jus de raisin issu de l'appellation Champagne agrémenté d'alcool (eau-de-vie de vin $\frac{2}{3}$ et Fine Champenoise $\frac{1}{3}$)

CÉPAGES & CO



ARÔMES & CO



On apprécie sa robe ambrée



Nez expressif et gourmand, notes de raisins confits, pruneau, kiwi mûr et d'orange sanguine



Miel, gelée de coings, fruits confits

SUCROSITÉ
EXPRESSION DU FRUIT
ONCTUOSITÉ

ACCORDS METS & VINS

- Apéritif : brochettes de melon et jambon sec, fromage, rillettes de canard. Se déguste aussi en cocktails !
- Viande : foie gras poêlé, plat épicé, pintade
- Au « trou champenois » : une boule de glace arrosée de Ratafia Champenois
- Fromage : plateau de fromages de caractères ou à pâte fleurie tels que roquefort, fourme, tomme de Savoie, Langres, Chaource
- Dessert : dessert aux fruits acidulés (tarte tatin), fruits confits ou au chocolat (moelleux au chocolat)

Mais aussi... fidèle allié en cuisine, de nombreuses recettes utilisent le Ratafia pour aromatiser les plats !

CONSEILS & CO

Conservation : position debout, à l'abri de la lumière et à température constante (12 – 14 °C)

Température de service : 7 – 9 °C

Excellent potentiel de garde, même ouvert dans votre réfrigérateur

Tous nos conseils ne sont que suggestions.

Le meilleur moment pour partager votre Ratafia Champenois Prophète & CO reste celui qui vous donne envie.

