

RATAFIA CHAMPENOIS



Notre Ratafia Champenois est une boisson alcoolisée naturellement sucrée à base de moûts de Pinot Noir et d'alcool. C'est un hommage au grand-père de Pierre, Jean, grand amateur de « rata » qui en a élaboré toute sa vie. Il l'appréciait servi frais à l'apéritif, ou bien en cocktail, le rachamp, où l'on mélange un volume de ratafia avec deux volumes de champagne.

ASSEMBLAGE : 78,7% moût de Pinot Noir (dont 34,2% de 2016 et 44,5% de 2018), 10,8% Fine champenois à 75%, 10,5% distillat à 94%.

PRODUCTION : Notre Ratafia Champenois est un assemblage de deux lots de moûts de Pinot Noir mélangé avec deux types d'alcool : Fine de Champagne et distillat.

VIEILLISSEMENT : Le moût 2016 et la fine ont été vieilli en fût de chêne pendant 2 ans. Le distillat et le moût 2018 ont été vieilli en cuve. Assemblé et mis en bouteille en 2019 dans une bouteille à bague carrée avec une fermeture en verre.

DEGUSTATION : Persistance des arômes fruités du Pinot Noir grâce à l'emploi du distillat. Notes de confiture de figues et de bonbon à la fraise, ainsi que des accents caramélisés et torréfiés provenant de son passage en fût de chêne.



CHAMPAGNE
FRESNE DUCRET

10, Rue Saint Vincent, 51390 Villedommange, France

T : +33 (0)3 26 49 24 60 F : +33 (0)3 26 49 23 67

champagne.fresne.ducret@gmail.com

www.champagne-fresne-ducret.com