

CHAMPAGNE
Legouge - Copin
A VERNEUIL

PROPRIETAIRE - RECOLTANT



RATAFIA CHAMPENOIS

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est ambrée et avec de jolis reflets de chaume soutenus.

Le nez offre une sucrosité très gourmande et avenante. Il s'ouvre sur de superbes arômes de fruits à noyaux, de kiwi, d'orange ; vient ensuite un registre plus pâtissier avec de la pâte d'amande et des fruits secs grillés.

En bouche, les saveurs sont en totale adéquation avec les perceptions olfactives, des notes de caramel et de poire au sirop s'ajoutent à la richesse de cette cuvée. Un bon équilibre entre le sucre, l'acidité, l'alcool et la richesse du profil aromatique rend ce ratafia très agréable à déguster.

ASSOCIATIONS METS ET VIN

Ses arômes de fruits et sa douceur vous séduiront à l'apéritif en accompagnement d'un foie gras poêlé, d'un tournedos rossini ou d'une tarte tatin. Il se déguste bien frais.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Composé de moûts de raisins et de Marc de Champagne.

Date de mise en bouteille : 2017

Degré d'alcool : 18%

CONTENANT DISPONIBLE

Bouteille (70 cl)



Edition 05/2018

