



CHAMPAGNE

BRETON FILS

## RATAFIA de CHAMPAGNE

*(disponible en  
70 cl)*

**Assemblage :** Elaboré à partir de jus de raisins et d'alcool (distillat de vin). Ce mode de conservation trouve son origine dès le XIII<sup>ème</sup> siècle.

**Vieillessement :** 1 an.

**Apparence :** Très belle robe rubis.

**Nez :** Nez d'une grande délicatesse. Les arômes de fruits mûrs (cerise, griotte) sont d'une rare élégance. Ils s'effacent légèrement au cours de la dégustation pour laisser s'exprimer des notes de chocolat et de fruits secs.

**Bouche :** Mise en bouche onctueuse et savoureuse. Bien que gourmande elle reste d'une grande fraîcheur et persiste très longuement.

**Accords mets et vins :** Ce Ratafia s'accordera très bien avec un excellent foie gras, apéritif, cocktails, trou champenois avec un sorbet de mirabelles ou de fruits exotiques.



Champagne BRETON FILS

12, rue Courte Pilate - 51270 CONGY - FRANCE - Tél : +33 (0)3 26 59 31 03 - Fax : +33 (0)3 26 59 30 60

contact@champagne-breton-fils.fr - www.champagne-breton-fils.com

Siret 341 632 305 00015 - APE 0121Z - N° d'identification T.V.A. : FR 68 341 632 305 - R.M. 25473-01 - Accise n° FR0933 79 E 0365 - S.C.E.V. au capital de 522 600 €