



CHAMPAGNE
BRETON FILS

RATAFIA de CHAMPAGNE

Elaboré à partir de jus de raisins et d'alcool (distillat de vin). Ce mode de conservation trouve son origine dès le XIII^{ème} siècle.

Commentaires du maître de cave

Mise en bouche onctueuse et savoureuse. Bien que gourmande elle reste d'une grande fraîcheur et persiste très longtemps.





RATAFIA de CHAMPAGNE

ASSEMBLAGE

Elaboré à partir de jus de raisins et d'alcool (distillat de vin). Ce mode de conservation trouve son origine dès le XIII^{ème} siècle.

VIEILLISSEMENT

1 an.

APPARENCE

Très belle robe rubis et soutenue.

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 fruit sec.

BOUCHE

Mise en bouche onctueuse et savoureuse. Bien que gourmande elle reste d'une grande fraîcheur et persiste très longtemps.

ACCORDS METS/VINS

Ce Ratafia s'accordera très bien avec un excellent foie gras, tagine et bien sûr tous les desserts.



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