

RATAFIA MEUNIER

CÉPAGE

Meunier 100%

DÉSCRIPTION

Issu de notre vignoble de Champagne, ce ratafia IG Champenois est le fruit de l'assemblage des plus beaux raisins de nos parcelles de pinot meunier. Un vieillissement d'un minimum de 9 mois en fût de chêne de champagne, permet une grande complexité aromatique laissant apparaître des notes de noix et de fruits secs.

Nous produisons notre alcool, nécessaire au mutage des jus, avec les raisins et jus issus des Champagnes Auguste Huiban & Paul Augustin, propriétés de la famille depuis 5 générations. Une maîtrise total de la vinification et du vieillissement de nos ratafias qui nous permet de revendiquer des ratafias 100% Distillerie des Dames Blanches !

SUGGESTION DE DÉGUSTATION

Une grande complexité aromatique portée par un vieillissement d'un minimum de 9 mois en Fûts de Champagne, Marc de Champagne, Fine de Champagne et Ratafia. Des notes de fruits secs et de noix fondues, dominent la dégustation. Une fin de bouche tout en finesse avec des arômes de vanille et de fleurs blanches.

CARACTÉRISTIQUESTECHNIQUES

Vieillessement en fut de champagne

DISPONIBILITÉ

Bouteille

