



Maison fondée en 1847

CHAMPAGNE Philippe FOURRIER

Ratafia Rouge



FICHE TECHNIQUE

Présentation : Apéritif issu d'une macération pelliculaire d'un moût 100% Pinot noir, additionnée de Fine de Champagne, qui permet de bloquer la fermentation et d'offrir une conservation exceptionnelle des arômes sucrés du raisin.

Taux d'alcool : 18% Vol.

Conditionnement : bouteille (0,70 L).

DÉGUSTATION : Un apéritif unique d'une grande richesse aromatique.

À l'oeil : de couleur soutenue rouge rubis avec une texture limpide aux reflets brillants.

Au nez : intense et complexe offrant un bouquet de senteurs de petits fruits rouges (cassis et framboise).

En bouche : ample, délicat avec une touche légèrement crémeuse.

Conseils dégustation : parfait complice de délices au chocolat. Il peut également accompagner un demi-melon : versez le ratafia rouge en son milieu et régalez-vous.

À servir entre 6° et 8° C.

Astuce : Grâce à son bouchon repositionnable, vous pouvez conserver le Ratafia rouge au réfrigérateur plusieurs semaines après ouverture.

LOCALISATION :

BAROVILLE, Vallée de l'Aube, dans la Côte des Bar. Le plus grand village viticole du secteur Barsuraubois.

ORIGINE :

Maison familiale depuis cinq générations, depuis 1847.

PRÉSENTATION DU DOMAINE :

SUPERFICIE DU VIGNOBLE :

18 hectares répartis sur plusieurs communes de la Côte des Bar.

ENCÉPAGEMENT :

70% Pinot noir, 29% Chardonnay et 1% Pinot meunier.

ÉLABORATION :

Complète à la propriété.

TYPE DE CULTURE :

Raisonnée, enherbement partiel, développement de la biodiversité pour maintenir l'écosystème vivant, s'inscrit dans une démarche de développement durable.

www.champagne-fourrier.fr

CHAMPAGNE Philippe FOURRIER
39, rue de Bar-sur-Aube - 10200 BAROVILLE FRANCE
Tél. : +33(0)325 27 13 44 - Fax : +33(0)325 27 12 49
Mail: contact@champagne-fourrier.fr