



Maison fondée en 1847

CHAMPAGNE Philippe FOURRIER

Ratafia

FICHE TECHNIQUE

Présentation : Apéritif issu d'un jus de raisins 100% Pinot noir, additionné de Fine et de Marc de Champagne, permettant 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 estival très apprécié

À l'oeil : des reflets dorés soutenus dévoilent une robe liquoreuse limpide

Au nez : intense et complexe développant des arômes de fruits à noyaux (cerise, pêche, ...)

En bouche : une attaque ample et généreuse qui envoûte par sa douceur. La finale révèle des notes miellées très agréables sur la fin de bouche.

Conseils dégustation : peut accompagner une entrée sucrée: un demi-melon par exemple (versez le Ratafia en son milieu) ; ou bien encore sera le parfait complice d'une tranche de foie gras.

À servir entre 6° et 8° C.

Astuce : Grâce à son bouchon repositionnable, vous pouvez conserver le Ratafia 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.com

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