



Ratafia de champagne



D'une couleur jaune or profond, le ratafia de champagne est doux, contrairement à l'effervescence des champagnes. Composé à 43% d'eau de vie de champagne et à 57% du moût de raisins sélectionné en fin de presse, ce ratafia garde toute leur complexité aromatique.

Vous y retrouverez des notes de pain d'épice et de fruits confits.

APPELLATION : Champagne

MILLÉSIME : 2020

DEGRÉ D'ALCOOL : 20%

SURFACE : 0,90 ha

SOL : Argilo-calcaire avec des veines de Kimméridgien et Portlandien
Vignes orientées plein sud, parcelle « La Drouenne ».

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir + fine de champagne

DENSITÉ PLANTATION : 1,10 sur 1,20m - 7000 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans

MODE DE CULTURE : Culture raisonnée Haute Valeur Environnementale niv.3, vignes conduites selon le cahier des charges Agriculture Biologique, enherbées en inter-rang avec du pâturin des prés. Travail du sol et désherbages mécaniques inter et sous le rang.

VENDANGES : Vendanges manuelles, sélection et tri à la parcelle

VINIFICATION : sélection des fins de presse pour la complexité aromatique, pressurage avec un presseur pneumatique, assemblage avec de la fine élevé en fût de chêne avec un taux de 62°C (43% fine de champagne et 57 % moût de raisin de champagne)

ÉLEVAGE : 24 mois en cuve alimentaire

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7 à 9°C

ACCORDS MET/VINS : peut accompagner les apéritifs, les fin de repas autant que les fromages. Il peut également être utilisé dans la conception de cocktails ou en cuisine pour parfumer des plats et créer des mélanges de saveurs innovants

PRODUCTION : 200 bouteilles