

RATAFIA



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Elevage	2 ans en fût de chêne
Assemblage cépages	100% Pinot Meunier
Assemblage années	100% 2016
Tirage	Septembre 2018
Viellissement	1 à 13 mois de bouteille
Production	750 bouteilles
Alcool	18% Vol.

RATAFIA



Oeil : Reflets ambrés, risque de dépôt (non filtré)

Nez : Joli fruité laissant augurer une mistelle agréable et plaisante

Bouche : Les notes empyreumatiques et les fruits confirment les premières impressions olfactives.

Accord mets et vins : Apéritifs, foie gras, melon, jambon de Bayonne, fromages de caractère, desserts chocolatés.

RECOMPENSES



Gilbert et Gaillard – Gold Medal