

## RATAFIA



### FICHE TECHNIQUE

<b>Pressurage</b>	Cuvée pure
<b>Elevage</b>	2 ans en fût de chêne
<b>Assemblage cépages</b>	100% Pinot Meunier
<b>Assemblage années</b>	100% 2014
<b>Tirage</b>	Septembre 2016
<b>Vieillessement</b>	1 à 13 mois de bouteille
<b>Production</b>	329 bouteilles
<b>Alcool</b>	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