



CHAMPAGNE  
PIERRE-EMMANUEL  
**PAQUAY**



## *Elixir*

RATAFIA CHAMPENOIS  
ROUGE

### Terroir

Issu exclusivement de notre parcelle « Les Levois », la seule de notre exploitation à être plantée en Pinot Noir sur le village de Villers-Marmery.

### Vinification

Après une sélection de nos plus beaux raisins, ceux-ci sont égrainés et nécessitent une macération de 4 jours avant le mutage à l'eau de vie.

### Assemblage

Ratafia de Solera de minimum 6 ans.

### Dégustation

Robe rubis, arômes de fruits rouges et de pruneau au nez. Une bouche plutôt cerise griotte, prune et cassis.

### Garde

Ce ratafia s'affine et évolue au fil des années, à garder indéfiniment.

### Suggestion d'association

En harmonie avec le foie gras, il sublimerait tous vos desserts.



1 Place de la République 51380 Villers-Marmery

+33 (0)6 82 12 48 87 - [contact@champagne-pepaquay.fr](mailto:contact@champagne-pepaquay.fr) - [www.champagne-pepaquay.fr](http://www.champagne-pepaquay.fr)

