CHAMPAGNE
PIERRE-EMMANUEL
PAQUAY

Ratafia rouge

RATAFIA CHAMPENOIS

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.

Degustation
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 fils des années, à garder indéfiniment.

Suggestion d'association
En harmonie avec le foie gras, il sublimera tous vos desserts.

1 Place de la République 51380 Villers-Marmery
+33 (0)6 82 12 48 87 - contact@champagne-pepaquay.fr - www.champagne-pepaquay.fr