



Champagne TROUILLARD

Fondé en 1896

Vieux Ratafia Champenois



Type : Boisson spiritueuse.

Provenance : AOC Champagne.

Cépages : Pinot Meunier, Pinot Noir.

Rendement : 1,16 hl pour 4 000 Kg de raisins.

Vinification : Le vieux Ratafia Champenois désigne une boisson spiritueuse. C'est un assemblage de moût de raisins et Fine de Champagne. Cette opération de mutage a lieu durant la période de vendange. Notre Ratafia Champenois est mûri en fûts de chêne pendant une période minimale de 3 ans.

Caractéristiques analytiques :

- Degré alcoolique : 17 %
- Teneur en sucre : 110 g/l minimum

Caractéristiques organoleptiques :

Le vieux Ratafia Champenois présente une robe jaune orangé aux reflets ambrés. Au nez, on perçoit des notes de fruits secs, de miel avec une touche vanillée et épicée. La bouche est onctueuse, ample et équilibrée.

Conseil de service et accords gastronomiques :

Servie à une température de 7-8°C dans un verre à vin, cette liqueur se déguste en apéritif, au dessert ou lors du «trou Champenois». Parfait pour aromatiser votre foie gras ou pour servir un melon au ratafia.

Conserver les bouteilles à l'abri de la lumière, couchées, à une température de 12°C.

Format disponible : Bouteille (70 cl).