



# CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY



## Ratafia Champenois

La saveur et l'onctuosité  
d'un alcool 100% Champenois

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

**Cépages :**

60% Meunier

40% Pinot Noir

**Dosage :** 124g/L

**Vieillessement en cave :** minimum 1 an

**Température de service conseillée :** 5°C, limite frappé

### DEGUSTATION :

**Œil :** La robe du Ratafia est ambrée, elle laisse apparaître de jolis reflets de chaume soutenus. L'ensemble est limpide et brillant, il révèle une grande pureté et de l'élégance.

**Nez :** La première sensation est celle d'une sucrosité très gourmande et avenante qui s'estompe lentement pour s'ouvrir sur de superbes arômes. Les notes de fruits à noyaux, de kiwi ou encore d'orange se mêlent à celles de la pâte d'amande et de fruits secs. La finale est délicate et apporte la fraîcheur nécessaire pour finir sur une impression de complexité, de puissance et de finesse.

**Bouche :** Les saveurs sont en parfaite adéquation avec les perceptions olfactives. Le juste équilibre entre le sucre, l'acidité, l'alcool et la richesse des arômes rend ce Ratafia très agréable à déguster.

**Accords :** À déguster très frais à l'apéritif. Il accompagnera parfaitement melon, foie gras, fromages, tarte tatin...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION