

Producteur: David Nicolo, Gérant SCEV Nicolo & Paradis

Origine: France

Région: Champagne

Degré d'alcool: 12°

Sols: Argilo-Calcaires

Présentation: 70cl

Vignes âgées de 30 à 60 ans

Bouchon: Liège

GAMME TRADITION *Ratafia de Champagne*



Le Ratafia Nicolo & Paradis en quelques mots...

Traditionnel en Champagne, le ratafia est une boisson alcoolisée sucrée obtenue par le mélange de moût de raisin frais (jus de raisin non fermenté) et d'alcool. Autrefois, les vigneron gardaient souvent une part de moût pour préparer du ratafia. D'une robe d'or jaune éclatante, le Ratafia de Champagne Nicolo & Paradis dévoile un nez tout en finesse aux arômes de poire, de pomme et de miel. Sa bouche ronde, soyeuse, qui panache jolie suavité et agréable vivacité laisse une grande impression de fraîcheur jusqu'à une finale longue, légèrement épicée, gorgée de fruit

Un vignoble soigné, la fierté de notre maison de champagne...

Après des études de viticulture et œnologie et fort de son expérience, David Nicolo a repris l'exploitation familiale existante depuis plus de trois générations. Passionné par son métier, David a agrandi son exploitation avec la reprise du Champagne Camille PARADIS et Fils. Situé à Colombé-le-sec, dans l'Aube, le vignoble couvre plus de 17 hectares, principalement en cépages de Pinot Noir, les cépages de Chardonnay et de Pinot Meunier assurant l'équilibre des assemblages. Dans les vignes, les travaux allient respect de la tradition et protection de l'environnement car notre philosophie est d'allier une culture raisonnée à une utilisation régulée de produits phytosanitaires.

La vinification du champagne Brut Prestige Nicolo & Paradis...

- Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés
- Pressoirs pneumatiques
- Débourageage naturel
- Fermentation alcoolique durant environ 15 jours à 18°C, la fermentation malolactique se fait en même temps
- Utilisation minimale du soufre
- Après la mise en bouteille, la cuvée est mûrie sur lattes au moins 5 ans
- Dosage de sucre: 8g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de Chardonnay

DEGUSTATION : Le ratafia est une boisson alcoolisée sucrée consommée habituellement comme apéritif. TEMPERATURE DE DEGUSTATION: 8°C. RECOMMANDATION: Ce vin est délicieux en apéritif ou avec des fromages à pâte molle: brie, coulommiers, brillat-savarin, saint-félicien et chaource !. Il est également épatant en cuisine pour déglacer une sauce, ou encore parfumer des crêpes au beurre et au sucre, ou une salade de fruits. C'est enfin une base originale pour l'élaboration de cocktails.

