

NICOLO & PARADIS

CHAMPAGNE

GAMME TRADITION

Ratafia de Champagne

Origine : France

Région : Champagne

Degré d'alcool : 18°

Présentation : 70cl



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 vignerons 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.

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.*