

## GAMME TRADITION

# Ratafia

Le Ratafia est une boisson alcoolisée sucrée obtenue par le mélange de mout de raisin frais et l'alcool. Il offre une richesse aromatique douce tels que la poire, la pomme et le miel. Il offre une finalité légèrement épicée.



## DEGUSTATION



Robe brillante d'un jaune ambré.



pâte d'amande, viennoiserie et brioche.



Un bouquet d'arômes doux et sucrés. Sa bouche ronde, soyeuse qui panache jolies suavité et agréable vivacité laisse une impression de fraîcheur.



Ce vin est apprécié en apéritif ou avec du fromage à pâte molle : brie, coulommiers, chaource. Epatant en cuisine pour déglacer une sauce ou encore parfumer des crêpes. C'est enfin une base originale pour l'élaboration de cocktails.

A servir entre 6 et 8 °C

## ASSEMBLAGES



100% Pinot Noir

- Degré d'alcool : 18 % Vol.
- Disponible en bouteille de 70 cl