



CHAMPAGNE
CHARLES CLÉMENT
Colombé Le Sec

RATAFIA DE CHAMPAGNE



APÉRITIF – 18 %

ASSEMBLAGE :

Le Ratafia de Champagne est l'assemblage de moûts de raisins mutés avec du Marc de Champagne.

DÉGUSTATION :

Ce Ratafia propose des notes d'orange confite et de vanille qui apparaissent au nez laissent place en bouche à des notes boisées et acidulées, de raisins et d'abricots confits.

ACCORD METS / VIN :

A déguster à l'apéritif, nature ou en cocktail ou sur un gâteau au chocolat.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'étymologie la plus commune du mot Ratafia est l'expression latine « Rata Fiat »

« que le traité, le marché soit ratifié ». Autrefois, il était d'usage de partager un verre lorsqu'une affaire était conclue, on nomma donc Ratafia la boisson consommée à cette occasion.