

PREMIER REGARD
BRUT

ESPRIT LIBRE
EXTRA-BRUT

MAGIE BLANCHE
BLANC DE BLANCS

CRAYONS DE VIGNE
ROSÉ

EXTASE
BLANC DE NOIRS

EXTASE ROSÉE
BRUT NATURE

EXTASE BOISÉE
MILLÉSIMÉ 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC


RATAFIA
CHAMPENOIS

RATAFIA CHAMPENOIS

ÉLABORÉ À PARTIR DE PINOT MEUNIER

Bouteille (700 ml) en étui



L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

Ce Ratafia est un vin de liqueur élaboré à partir de Pinot Meunier. Proposé par Jean Diot, il vous invite dans un univers riche et complexe.

LA DÉGUSTATION

• NEZ

Au nez s'exhalent le miel d'acacia frais, la fleur d'oranger et les fruits à l'alcool.

• BOUCHE

En bouche, gourmandise et complexité sont au rendez-vous, c'est un voyage aux Antilles : des saveurs de rhum arrangé aux écorces d'oranges et aux citrons verts charment le palais.

• ALLIANCE METS/VIN

Il trouvera sa place parmi les spiritueux racés ou dans une cuisine sophistiquée, sur un foie gras chaud ou une salade de fruits exotiques frais, pour séduire les gastronomes gourmands.

• LE MOT DU CHEF DE CAVES

Riche et complexe, il n'est pas sans rappeler certaines eaux-de-vie. Un bel équilibre et une belle harmonie font de ce ratafia un alcool sophistiqué, racé et séducteur.