



C H A M P A G N E

COQUARD-BOUR

BERGÈRES - FRANCE



RATAFIA

**Definition :**

En champagne l'indication géographique « ratafia de champagne » désigne une boisson spiritueuse obtenue par arômatization d'alcool d'origine viticole et de moût de raisin de champagne .

**Cépages :** Pinot noir , Meunier

**Terroir :** Assemblage de différents terroirs champenois

**Vinification :**

Pas de fermentation .

Ajout d'alcool de marc de raisin vieilli en fût de chêne dans du moût de raisin . Cette opération doit avoir lieu le plus rapidement après le pressurage . Pour éviter un départ en fermentation

**Assemblage :**

Pinot noir : 40%

Meunier : 60%

**Analyse :**

Alcool : 17,9 °C

Sucre : 124 g/l

Acidité totale : 3,2 g/l

**Dégustation :**

La robe est ambrée et laisse apparaître de jolis reflets de chaume soutenus .

Le nez offre une sucrosité très gourmande et très avenante . Des arômes de fruits à noyaux, de Kiwi , d'orange s'expriment puis vient ensuite un registre plus pâtissier avec de la pâte d'amande et des fruits secs .

En bouche , les saveurs sont en totale adéquation avec les perceptions olfactives , des notes de caramel et de poire au sirop venant s'ajouter à la richesse de cette cuvée .

**Service :**

A servir dans un grand verre à vin entre 6-8°C

**Accords mets/vins :**

Apéritif

Melon avec jambon sec d'Italie

Plâteu de fromage à pâte fleurie

Foie gras poelé avec des figues