



CHAMPAGNE

LE BRUN DE NEUVILLE

DEPUIS 1963

RATAFIA DE CHAMPAGNE

SECRET DE FABRICATION

Le Ratafia est issu de l'assemblage de moûts de raisins, de Marc de Champagne et d'eaux-de-vie vieilles en barriques de chêne. L'alcool ajouté évite la fermentation et préserve ainsi le potentiel aromatique du raisin. Nous appelons ce type de vin une « mistelle ».

EXAMEN VISUEL

Sa teinte est ambrée, brillante avec des reflets topaze.

EXAMEN OLFACTIF

Le nez est extrêmement expressif sur des arômes de pruneaux, de pain d'épices et de caramel.

EXAMEN GUSTATIF

La bouche est gourmande et soyeuse avec des notes de miel d'acacia, de chocolat au lait et de fruits confits.

CONTENANCE

Bouteille de 70cl

Titre alcoométrique : 18%

ACCORD METS ET VINS

A servir bien frais pour un apéritif typiquement champenois avec des pruneaux farcis, des petites brochettes de canard caramélisées ou pour accompagner du melon, un foie gras ou des fromages à pâte persillée. En fin de repas, il se dégustera avec un dessert au chocolat.

