

CHAMPAGNE

Jacky TAPPREST
& Fils



Ratafia

DOUCEUR ET RICHESSE AROMATIQUE



ASSEMBLAGE

Assemblage de Meunier (60%) et de Pinot Noir (40%).

Dégustation

ŒIL

Ce ratafia révèle une belle robe ambrée avec de légers reflets bruns.

NEZ

Le nez dévoile une belle évolution sur des fruits confits comme la figues ou le pruneau, alliés à des délicates notes caramélisées.

BOUCHE

En accord avec le nez, ce ratafia montre un bel équilibre entre le fruit, la sucrosité et l'alcool pour offrir un ensemble très agréable en bouche.

Ce Ratafia se sublimerà à l'apéritif et en accompagnement de vos recettes de saumon fumés, de dos de cabillaud ou encore de foie gras poêlé.

CHAMPAGNE JACKY TAPPREST & FILS

29 Rue de la Vallée du Landion 10200 Spoy | 06 87 11 92 70 | champagne.tapprestjacky@orange.fr