



BOUDE BAUDIN



RATAFIA
CHAMPENOIS

N49.1104667 E9.9103681

RATAFIA CHAMPENOIS

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 40 % Pinot Noir, 60 % Meunier

Taux d'alcool : 18% vol.

Sucre naturel: 124 g/l

DÉGUSTATION

D'abord, le nez offre une sucrosité très gourmande et très avenante ; puis cela s'estompe lentement et s'ouvre sur de superbes arômes. Nous retrouvons des notes de fruits à noyaux, de kiwi, d'orange ; vient ensuite un registre plus pâtissier avec de la pâte d'amande et des fruits secs grillés.

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

A l'apéritif: servir à 7 - 8°C

A table: servir à 10 - 12°C

ACCORD METS-VIN

Plaisir simple : à l'apéritif, fromage de Normandie, melon

Moment de détente : saumon fumé, tournedos Rossini, crustacés, tarte tatin

Haute couture : foie gras poêlé, dos de cabillaud en croûte, sablé de parmesan et sa noix de roquefort

ÉLABORATION

À la sortie du pressoir, 2/3 Moût de raisin frais, 1/3 Fine champagne