Champagne

PAUL DANGIN & FILS

Maison familiale de tradition en Champagne



Champagne Paul Dangin

RATAFIA CHAMPENOIS

Spiritueux

Terroir: Celles sur Ource, Côte des Bar

Sol: Kimmeridgien

Cépage: 100% Pinot noir

Ages des vignes: 30 ans

Notre Ratafia Champenois est une boisson alcoolisée naturellement sucrée à base de moûts de Pinot Noir et d'alcool.

DÉGUSTATION

Des arômes exquis et inédits : la robe est topaze-dorée, brillante lumineuse et limpide.
Le nez invite aux voyages, grâce à la richesse et la volupté des raisins secs. L'empreinte de l'alcool rappelle toute la richesse des spiritueux tels que le Cognac ou encore l'Armagnac, avec un peu de bois, de vanille…
En bouche, toutes les interprétations sont possibles... Comme une impression d'ambre liquide qui caresse la gorge.

OENOLOGIE :

Le Ratafia de Champagne est issu d'une sélection de jus de raisins Pinot Noir.
Muté à l'alcool, le jus de raisin de champagne conserve toute sa fraîcheur et la minéralisé qui en font un produit unique dans le paysage des vins de liqueur français.

CONSEIL :

Le ratafia fait partie intégrante du patrimoine gastronomique champenois et peut être servi à l'apéritif, avec une entrée sucrée ou salée ou un dessert glacé.

Laissez ce vin s'aérer avant de pouvoir en déguster toute la complexité, la finesse et le fruit.
D'un total délice en granité pour accompagner des fruits, tel qu'un melon mais également du foie gras...

CHAMPAGNE PAUL DANGIN & FILS 11 Rue du pont, 10110 CELLES SUR OURCE - CÔTE DES BAR - AUBE - FRANCE
Tél : 03 25 38 50 27 Mail : contact@champagne-dangin.com
www.champagne-dangin.com