



CHAMPAGNE Haton & Fils

RATAFIA

Assemblage

Apéritif élaboré à partir de jus de raisins (Pinot meunier) et d'alcool neutre.

Elevage

2 ans en fût de chêne.

Dégustation

Très belle robe ambrée aux reflets cuivrés. Arômes d'une grande délicatesse et très élégants. Ouverture gourmande et savoureuse. Les sensations gustatives sont harmonieuses et équilibrées. La fraîcheur persiste agréablement en fin de bouche.

Service

A servir entre 8°C et 10°C

Accord mets et vins

Salade d'endives au bleu d'Auvergne. Avec beaucoup de desserts, par exemple un tiramisu ou une forêt noire. Tout simplement pour agrémenter un melon, pour accompagner un foie gras ou un excellent jambon italien.

