

PRODUITS DU TERROIR



Ratafia

Le Ratafia de Champagne est un pur moment de douceur et de plaisir authentique. Il est élaboré de manière traditionnelle à partir de jus de raisin Champenois auquel on ajoute de l'alcool. Découvert au 13ème siècle, la délicieuse alchimie, nous permet maintenant de goûter la caresse de ce jus de raisin de Champagne.

Véritable nectar ambré, le Ratafia Champenois dévoile un nez tout en finesse aux arômes de poire et de miel. Sa bouche ronde, soyeuse et d'une agréable vivacité laisse une impression de fraîcheur jusqu'à une finale longue, légèrement épicée et gorgée de fruit.

- * Mise en bouteille : Printemps 2022.
- * Cépage : 100% Pinot Noir.
- * Années de l'assemblage (Soléra) : 2015 à 2020.
- * Elevage en fûts pour 100%.



AMBONNAY GRAND CRU CHAMPAGNE RODEZ

Ratafia is an authentic moment of pure sweetness and pleasure. It is made traditionally from Champenois grape juice with the addition of alcohol. Discovered in the 13th century, the delightful alchemy, now allows us to taste the caress of this Champagne grape juice.

Real amber nectar, Ratafia de Champagne reveals a nose full of finesse with pear and honey aromas. Its rounded, silky and agreeably vivacious mouthfeel leaves an impression of freshness all the way up to a long finish, lightly spiced and brimming with fruit flavours.

- * Setting out of Bottle : Spring 2022.
- * Type of vine : 100% Pinot Noir.
- * Years of the Assembly (Solera) : Harvest 2015 to 2020.
- * Storage in Barrels 100%.

Tel. +33 3 26 57 04 93 - contact@champagne-rodez.fr

CHAMPAGNE ERIC RODEZ 4, Rue de Isse - 51150 AMBONNAY