

Ratafia champenois #3 - Rouge

Le Ratafia de Champagne est un vin de liqueur à la richesse fruitée et tactile bien singulière, que vous pourrez appréciez en dégustation amicale et de manière surprenante sur des plats inspirés.

Elaboration

Nous prélevons du jus de raisin à la sortie du pressoir et lui rajoutons notre marc de champagne (alcool) afin de neutraliser la fermentation alcoolique.

Ensuite nous laissons vieillir ce mariage en fûts de chêne quelques années.

Fin de macération du Rosé de Saignée





100% Meunier









