

RATAFIA CHAMPENOIS

Une liqueur tout en saveur...c'est un apéritif sans bulles typiquement champenois à base de jus de raisin et d'alcool (18°). Le raisin de Champagne donne au ratafia la fraîcheur et la minéralité qui en font un produit unique parmi les liqueurs françaises. Il répond à une demande d'authenticité des gastronomes.

Ce Ratafia met en œuvre des mouts de meunier (60%) de pinot noir et de chardonnay récoltés en 2016.

D'un jaune doré intense, il libère des parfums suaves évoquant le raisin : fruits jaunes bien murs, fruits confits, miel, nuancés de touches d'herbes aromatiques (thym), note de fine.

Les fruits blancs compotés et les fleurs séchées se dévoilent dans une bouche bien fondue, équilibrée entre rondeur, douceur et acidité, plus chaleureuse en finale.

Conseil de dégustation : Délicieux à l'apéritif dans un verre dédié aux spiritueux et servi à 8°, **le ratafia Champenois MONDET** permet aussi des alliances inédites avec de nombreux mets :

- fromages à pâte molle
- foie gras
- fromage bleu
- tarte à la mirabelle
- dans un melon

Il est épatant en cuisine pour déglacer une sauce (canard, escalopes de foie gras) ou plus classiquement il peut parfumer des crêpes au beurre et au sucre ou encore une salade de fruit.

C'est une base originale pour l'élaboration de cocktails.

Refermer avec le bouchon et conserver le debout après ouverture.

Notre Ratafia a obtenu l'appellation Indication Géographique Protégée « Ratafia de Champagne ».

Bouteille 70cl

Distinction : Sélection du Guide Hachette 2020