

CHAMPAGNE
Christian Muller
Grand Cru

Ratafia champenois

Fin et authentique, le ratafia de Champagne est élaboré à partir de moûts de raisins, assemblés avec du vieux Marc de Champagne et des eaux-de-vie de vin vieilles en barriques de chêne.

CARACTÉRISTIQUES

Terroir : 100% Mailly-Champagne Grand Cru - Parcelles HVE & VDC

Vieillessement : 1 an sous bois

Assemblage : 100% Pinot Noir

Degré : 18% vol.

Contenance : 70cl





OEIL

A l'œil, la robe est ambrée et brillante.

NEZ

Le nez est marqué par des arômes de pruneau et pain d'épices.

BOUCHE

À la dégustation, ce Ratafia Champenois révèle des notes sucrées et épicées tel que le miel, le pain d'épices, le caramel.

ACCORD

A l'apéritif seul ou accompagné de fromages.
En entrée avec du melon, au dessert avec du chocolat ou pour finir, en digestif.

Disponible en
Bouteille

Champagne Christian Muller - 35 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne (FRANCE)
+33.(0)3 26 49 41 33 • www.champagnechristianmuller.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.