APÉRITIF 18°

RATAFIA

« UN *Apéritif* DES PLUS RAFFINÉS »

100% Pinot Noir de Verzy – Grand Cru, ce ratafia de champagne est une heureuse alchimie entre du jus de raisin et de l'alcool. Il est mis en fûts à Cognac puis descendu en cave pendant 2 ans.

Notre ratafia rubis, au nez très expressif et fruité (fruits rouges et raisins) est parfait à l'apéritif et s'accordera à merveille avec du melon, des fromages à pâte molle, du foie gras poêlé.... Et pourquoi pas avec un dessert ou pour l'élaboration d'une sauce.

CHAMPAGNE
SADI MALOT
RÉCOLTANT-MANIPULANT
À VILLERS-MARMERY

35 rue Pasteur I 51380 VILLERS-MARMERY I +33 (0)3.26.97.90.48 I sadi-malot@wanadoo.fr
www.champagne-sadi-malot.com
**Ouvert tous les jours sauf les dimanches et jours fériés*

CHAMPAGNE Sadi Malot

APÉRITIF18°

RATAFIA

CÉPAGE : 100% Pinot Noir.

TERROIR : Verzy, Grand Cru.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2018.

MODE D'ÉLABORATION : Le raisin est trié à la vigne puis égrappé et foulé (éclaté). On le laisse macérer 2 à 3 jours dans une cuve, puis quand la couleur convient, on le décuve. C'est à ce moment que nous ajoutons l'alcool pour le régler à 18°. Il est ensuite mis en fût à Cognac et descendu en cave 18 mois minimum.

DEGRÉ D'ALCOOL : 18°

ACCORDS METS & VINS : en apéritif, avec du melon, sur des fromages à pâte molle, du foie gras poêlé, pour l'élaboration d'une sauce ou même en dessert.

« UN *Apéritif* DES PLUS RAFFINÉS »

NOTES DE DÉGUSTATIONS

Un ensemble de rubis à **l'œil**.

Le nez est très expressif et fruité (fruits rouges ,raisins) et alcoolé.

La bouche est charnue et riche, on retrouve des notes de chocolats et de fruits à l'eau de vie.

SADI MALOT
CHAMPAGNE

35 rue Pasteur I 51380 VILLERS-MARMERY I France
+33 (0)3 26 97 90 48 I sadi-malot@wanadoo.fr

www.champagne-sadi-malot.com