



PIERRE TRICHET

C H A M P A G N E

Taillé main depuis 1947

RATAFIA



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100 % base raisin noir (Pinot Noir ou Pinot Meunier)
50 % tailles -50 % rebêches

Base de récolte : 2015 - 2016

Mutage : au marc de Champagne

Vieillessement : en fût de chêne

Taux d'alcool : 18 % vol.

Conditionnement : Flacon Saverglass modèle Jens 70cl

DEGUSTATION

À l'œil : une robe ocre légèrement saumonée.

Le nez : des notes de caramel, de sucre roux et de gelée de coings s'expriment.

La bouche : est sous l'influence des fruits jaunes, avec la mirabelle, la quetsche et la pêche de vignes. Elle est élégante avec une belle acidité. Un univers épicé en fin de bouche avec le paprika, les dattes et les figues qui en fait une liqueur gourmande et élégante.

Descripteurs : Sirop d'érable, banane, mangues, fruits jaunes, miel, caramel salé.

Style du vin : Ce Ratafia présente de vrais atouts d'équilibre et de rondeur

Association mets-vin :

Accord ton sur ton : tarte aux mirabelles et sa gelée de ratafia.

Accord contrasté : foie gras poêlé et sa réduction de ratafia.