

Ratafia Champenois

Processus de fabrication

Le ratafia est un apéritif typique de Champagne à base de moût de raisin, 100% meunier, ce qui lui confère un goût très caractéristique. Cet apéritif est un vin fortifié, en ajoutant de l'alcool dans le moût de raisin. Il vieillit en fûts de chêne pendant 12 mois avant mise en bouteille et commercialisation.

Note de dégustation

Le Ratafia présente une couleur ambrée, claire, qui révèle de délicieuses notes sucrées de miel, de confiture et de fruits à noyau.

En bouche, il est riche, généreux et puissant. On y retrouve une sensation fruitée, presque réconfortante, qui nous apporte une douceur et rend le Ratafia unique à la dégustation.

Accords mets

Le ratafia est un apéritif agréable. Il est délicieux à une température entre 6 et 10 degrés. Il se marie bien avec le foie gras, les tartes aux fruits (mirabelles, etc), ou encore avec le melon.

Il est étonnamment pratique en cuisine, pour déglacer une sauce de viande (magret de canard), pour flamber des coquilles Saint-Jacques, ou encore pour utiliser comme base dans des cocktails originaux.

