



MARCEL VÉZIEN  
CHAMPAGNE  
— À CELLES-SUR-OURCE —



## RATAFIA CHAMPENOIS

Produit naturel élaboré à partir de jus de raisins dont la fermentation est bloquée par l'ajout de marc champenois.

Outre l'apéritif et le dessert, le ratafia champenois peut accompagner des mets pour votre plus grand plaisir.

Ce spiritueux à la saveur douce et suave se boit très frais.

Le ratafia agrmente certains mets, tel le melon, le fromage d'époisses ou de chèvre aux raisins secs.

Il peut aussi vous surprendre car il se prête volontiers au déglçage d'un turbot ou d'un ris de veau.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante et limpide d'un jaune cuivré légèrement ambré.

Nez : Arômes de miel, de fleurs d'Acacia, de mirabelles bien mûres.

Bouche : Un bel équilibre, fondu entre l'alcool et le duo sucre-acide naturel du raisin. Jolie longueur aromatique.

Degré alcoolique : 18°