



CHAMPAGNE

Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



RATAFIA CHAMPENOIS

Caractéristiques techniques

Vin de liqueur élaboré grâce à l'association de moût de raisin et de marc de champagne

Contenance : 70 cl

Degré alcoolique : 18%

T°C de service : 7-8°C

Notes aromatiques

Robe : Orange intense

Nez : Puissant, fruité et miellé

Bouche : Attaque franche, intense et acidulée, notes miellées, arômes fruités portant sur la groseille

Accords gourmands

Le ratafia, dans sa belle carafe, s'apprécie à l'apéritif, et vous surprendra dans un melon ou en accompagnement d'un foie gras



3, rue des Bons Vivants - Cerseuil - 51700 Mareuil-le-Port

Tél : +33 (0) 3 26 51 78 46 / Port : +33 (0) 6 81 68 48 73

Mail : champagne.vangysel-liebart@orange.fr

<https://www.champagne-van-gysel-liebart.com>