

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

RATAFIA

Flacottage : 70 CL • Assemblage : Pinot Meunier • Pinot Noir.



ÉLEVAGE

Passage en fûts
10 mois.



DEGRÉS

18% Vol



Ratafia Prestige

Des vieux fûts d'Armagnac, Cognac et Whisky, sont utilisés pour faire vieillir notre ratafia

Vin de liqueur composé de moût de raisins et d'alcool, fait avec nos mares de champagnes.

Ce ratafia possède une teinte rosée légèrement ambrée.

Le nez est puissant et complexe sur des notes de mirabelle, de prunes et de cerises à l'eau de vie avec quelques notes épicées.

La bouche est riche, chaleureuse sur la pâte de fruits avec une touche légèrement mentholée

Le bel équilibre entre la sucrosité et l'alcool nous emmène vers une finale épicée, poivrée avec des notes de sirop de pêche.



+33(0)3 26 48 20 98
contact@champagne-hautbois.com

champagne-hautbois.com
15 rue du Travy - 51140 Pévy - France