



CHAMPAGNE G. GRUET & FILS

BETHON - MARNE

Ratafia

Vieilli en fût de chêne 3 ans

18% vol

Assemblage

Moûts de Chardonnay
Moûts de Pinot Noir
Moûts de Pinot Meunier
Eaux-de-vie champenoise

Disponibilité

Bouteille 70 cl



Conseil de dégustation

Le Ratafia accompagne à merveille avec les mets fins, le foie gras, les fromages et sublime l'onctuosité des gâteaux au chocolat



Viellissement

Maturation de 3 années
en barrique de chêne

La dégustation



Ambré, très brillante



Belle complexité, notes d'orange confite et de raisins de Corinthe, de vanille et de bois de réglisse



Boisée et acidulée, avec des notes de Reine-Claude compotée, de canneberge, de raisins secs et d'abricots confits

À déguster entre 7°C et 9°C

Le Ratafia 3 ans d'âge révèle des saveurs complexes et atypiques. Son secret ? Des arômes frais d'orange confite légèrement acidulée et d'élégantes nuances fruitées de pruneau et d'agrumes confits.

5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON

✉ contact@champagne-gruettefils.fr

☎ 03 26 80 48 19

📷 [champagne.gruettefils](https://www.instagram.com/champagne.gruettefils)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.