


CHAMPAGNE
TAPRAY
FRÉDÉRIC



RATAFIA

Ratafia de *champagne*

LA VIGNE & LES SOLS

Nos vignes sont situées dans l'Aube, au sud-est de la Champagne.
Coteaux argilo-calcaires, exposition sud-ouest.
La vendange s'effectue manuellement pour ne pas abîmer le raisin.

ASSEMBLAGE

Le Ratafia de Champagne est une liqueur douce préparée avec du moût de raisin additionné avec du marc de Champagne.

METS ET VINS

Il se marie parfaitement lors de l'apéritif, en accompagnement d'un melon, d'un foie gras poêlé ou d'un fromage bleu. Et pour finir sur une note sucrée, il s'accorde parfaitement avec le croquant du chocolat ainsi qu'avec des fruits frais ou confits.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Il se déguste frais : entre 6 et 8 degrés et se conserve plusieurs semaines toujours au réfrigérateur. Pour les amateurs du carafage, 2 ou 3 heures suffisent pour relever toutes saveurs et arômes.

CONTENANT : 75 cL

ALCOOL : 18 %

Champagne Frédéric Tapray

6 grande rue 10200 Colombé-la-Fosse | Tél : 03 25 92 43 60
champagnefrederictapray@gmail.com | www.champagne-frederictapray.fr