



RATAFIA CHAMPENOIS

PINOT BLANC

DOUCEUR, ÉCLAT & FRAÎCHEUR

www.champagnejulienchopin.com

Pensés et élaborés pour mettre en avant le goût du fruit avant tout, les ratafias champenois Julien Chopin, au nombre de six, sont expressifs, colorés et aromatiques.

Les ratafias champenois Julien Chopin ont un attrait évident dans le domaine de la mixologie et de la gastronomie. Ils sont la gourmandise dans un cocktails, la surprise en accord de plat au cours d'un repas !

Created to highlight the fruit aromas, the 6 Julien Chopin's ratafias champenois are expressive, colorful and aromatics.

Julien Chopin's ratafias champenois have an appeal to mixology and gastronomy. They are the delicacy in a cocktail, a surprising food pairing during a meal !

INFORMATIONS TECHNIQUES

TERROIR	argilo-calcaire / clay and limestone
ASSEMBLAGE / BLENDING	100% Pinot blanc
VENDANGES / HARVEST	manuelles / manual
VIEILLISSEMENT / AGEING	2 ans en fût de chêne / 2 years in oak barrel

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES



Jaune or
Gold yellow



Miel et poire
Honey and pear



Pêche et caramel
Peach and caramel



RATAFIA CHAMPENOIS
Julien CHOPIN

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A table, osez l'association de ce ratafia champenois avec des noix de Saint Jacques ou un dessert à l'ananas.

This ratafia champenois is special ! Be willing to try food pairing with scallops or a pineapple dessert.