



RATAFIA CHAMPENOIS

MEUNIER

RICHESSE, ARÔMES & CARACTÈRE

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% Meunier
VENDANGES / HARVEST	manuelles / manual
VIEILLISSEMENT / AGEING	3 ans en fût de chêne / 3 years in oak barrel

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES



Acajou aux reflets cuivrés
Mahogany brown



Fruits secs et épices
Dried fruits and spices



Cacao et noix
Cocoa and nut



RATAFIA CHAMPENOIS
Julien CHOPIN

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A table, ce ratafia champenois s'accorde avec le foie gras, des viandes confites et des fromages de caractère (Langres, Munster...)

This ratafia champenois goes with foie gras, duck confit or strong cheeses (Langres, Munster...)