



RATAFIA

PINOT NOIR

INTENSITÉ, EXCEPTION & FRANCHISE

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 noir
VENDANGES / HARVEST	manuelles / manual
VIEILLISSEMENT / AGEING	2 à 3 ans en fût de chêne / 2-3 years in oak barrel

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES



Pourpre intense
Deep crimson



Cerise noire et prune
Black cherry and plum



Fruits rouges
Red fruits



RATAFIA CHAMPENOIS
Julien CHOPIN

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A table, privilégiez des accords surprenants : dessert au chocolat ou aux fruits rouges, fromages bleus ou chèvre.

Prefer surprising food pairing : chocolate dessert or with red fruits, blue cheeses or goat cheeses.