



RATAFIA CHAMPENOIS

CHARDONNAY

FRAÎCHEUR, FINESSE & GOURMANDISE

[www.champagnejulienchopin.com](http://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	craie / chalk
ASSEMBLAGE / BLENDING	100% Chardonnay
VENDANGES / HARVEST	manuelles / manual
VIEILLISSEMENT / AGEING	5 ans en fût de chêne / 5 years in oak barrel

## PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES



Jaune vif  
Bright yellow



Citron confit et noix blanche  
Crystallised lemon and white nut



Miel et acacia  
Honey and acacia flower



RATAFIA CHAMPENOIS  
Julien CHOPIN

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

A table, ce ratafia champenois s'accorde parfaitement avec du foie gras, des fromages de chèvre ou encore des desserts à base de fruits à chair blanche.

This ratafia champenois goes perfectly with foie gras, goat cheese or desserts with white flesh fruits.