



PARENTHÈSE

Ratafia

LIQUEUR

Ce jus de raisins de Bourgogne assemblé avec du vieux marc de Bourgogne est élevé en fût de chêne.

Dégustation

Ce Ratafia offre un nez de raisins secs et de baies bien mûres. En bouche, la rondeur se confirme, mais laisse tout de même place à une légère vivacité propre à la Bourgogne. Des notes semblables à la noisette rappellent les fruits secs et à coques servis au moment de l'apéritif.



Cépage

Chardonnay

Densité

6500 pieds/ha

Nature du sol

Argilo-calcaire

Situation géographique

Bourgogne

Température de dégustation

8°C

Temps de garde

30 ans

Degrés Alcool

16% vol.

