

Ratafia Champenois

CH. DE L'AUCHE

Liqueur composée de moût de raisin et d'alcool

Fruité Gourmand
IGP de la région
Champagne



Dégustation

Une dégustation entre fraîcheur, richesse et maturité.

Le nez dévoile des notes de pruneau, liqueur de cerise, écorce d'orange sanguine, à l'aération de la noix, du pain grillé et des épices douces s'y ajoutent.

Le contact en bouche est moelleux, soutenu par une acidité de fruits compotés.

La finale d'abricot confit séduit et tranche avec la côté capiteux de cette liqueur.



Assemblage

86% Meunier, 14% de Pinot Noir

Vinification

100% cuve inox

Assemblage de différentes années (réserve perpétuelle de 2007 à 2022)
3 ans de maturation en moyenne

Suggestions d'accords

Nous suggérons une dégustation à 8°C dans un verre élancé et galbé accompagné de foie gras poêlé, une tajine d'agneau aux figues, un Livarot, une Fourme d'Ambert ou une tarte tatin !

Rue de Germigny, 51390 JANVRY - FRANCE
Tel : + 33 (0)3 26 03 63 40
info@champagne-de-lauche.com
www.champagne-de-lauche.com

JANVRY



FRANCE

