

# 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 figes, 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

