



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons



« Dès ma plus tendre enfance, j'ai observé mon grand-père, puis mon père, s'adonner à l'art du ratafia. Ce breuvage, emblème de nos moments partagés, représente ma madeleine de Proust. Avec l'élevage sous bois, j'ai voulu exprimer mon héritage de vigneron en revisitant cette boisson à la manière d'un spiritueux, dévoilant ainsi toute la finesse et l'élégance de notre terroir.

Je vous invite à savourer cet équilibre parfait entre douceur et élégance. Vous y découvrirez des arômes fumés et toastés, accompagnés de délicieuses notes de caramel et de chocolat doux. Je souhaite que cette gourmandise, tout comme pour moi, tissera en vous de précieux souvenirs. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

RATAFIA CHAMPENOIS

Assemblage

Moût de raisin

86% pinot noir, 10% chardonnay, 4% pinot blanc

Distillat

Fine champenoise

Marc de Champagne

Vinification & Élevage

Après le mutage, le ratafia a été soigneusement élevé dans des fûts cigares confectionnés à partir de chêne récolté dans la forêt de Cunfin, dans l'Aube.

Le sol portlandien de cette région, dur et peu fertile, oblige les arbres à une croissance lente créant ainsi un grain de bois exceptionnellement fin. Ensuite méticuleusement chauffé à des temps de chauffe variés, il libère, au cours du processus d'élevage, des arômes délicats imprégnés de finesse et d'élégance. La forme allongée de ces fûts favorise une surface de contact plus importante entre le bois et le vin, qui intensifie la puissance aromatique.

Mets & Ratafia

Ce ratafia champenois se consommera parfaitement à l'apéritif accompagné de toasts au foie gras ou, plus tard, avec un plateau de fromage à pâte cuite.

En fin de repas, sa note sucrée et gourmande se mariera à merveille avec la puissance d'un dessert à base de chocolat amer.

Température de service comprise entre 6 et 10°C.

A déguster dans un verre à cognac ou un verre à eau de vie.

Conditionnement

Bouteille 70 cl en carton de 3 sous étui.

Conserver à température constante (entre 10 et 12°C) et à l'abri de la lumière.