



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

RATAFIA

CHAMPENOIS



ORIGINE & AMBITION

Madeleine de Proust de notre chef de cave, ce ratafia champenois a la particularité d'avoir été soigneusement élevé dans des fûts cigares confectionnés à partir de chêne récolté dans la forêt de Cunfin, dans l'Aube.

Le choix du flacon reprenant la forme des fûts cigares, la teinte de l'habillage assortie à la cire venant sceller le bouchon, les illustrations dessinées à la main, le choix du papier des étiquettes et étui composé de résidus de raisins, de fibres recyclées et de pâte de bois; renforcent notre intention de vous proposer un véritable spiritueux artisanal.

“

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



Cire

venant sceller la bouteille.



Bouchon liège

micro-aggloméré. Matière première contrôlée par Cork Supply. Un choix naturel pour un bouchon technique.



Étui

100% recyclable en papier Crush Grape : composé de résidus de raisin (15%), de fibres recyclées et de pâte de bois.



Bouteille

reprenant la forme des fûts cigare.



Étiquette

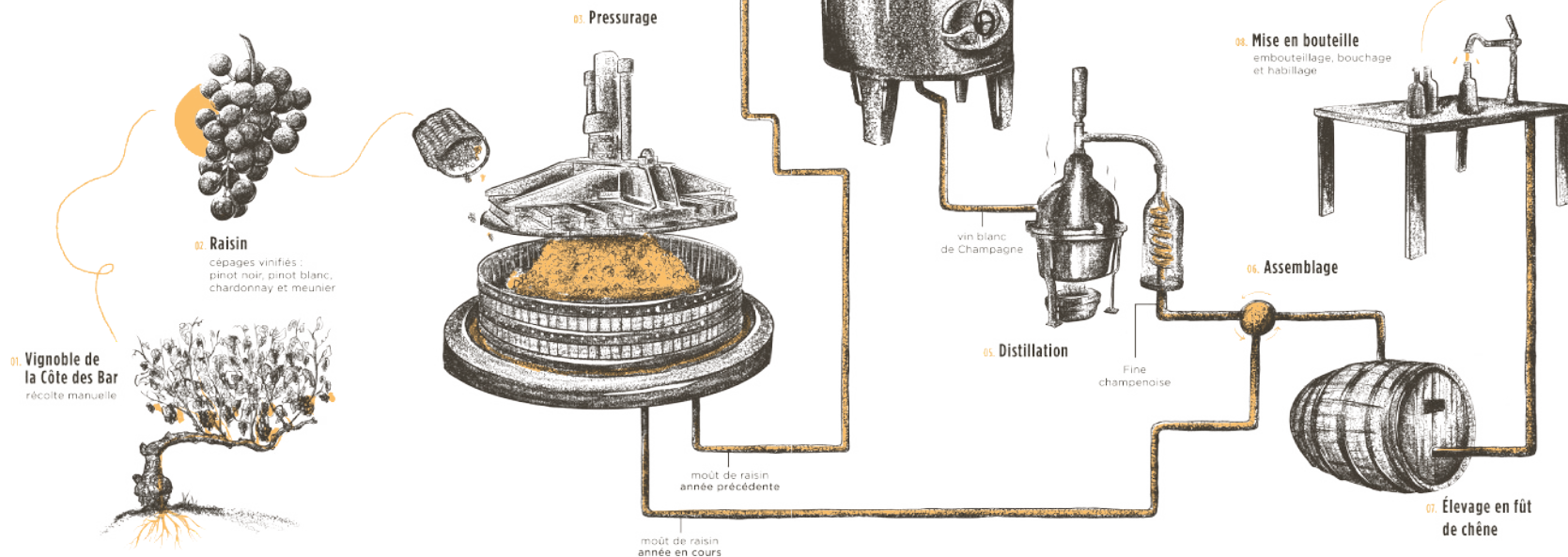
également en papier Crush Grape, agrémenté d'un gaufrage exceptionnellement fin.



RATAFIA CHAMPENOIS ?

“ vin de liqueur ”

Boisson spiritueuse de l'assemblage de raisins de Champagne : l'un transformé par la distillation en marc de champagne ou en fine champenoise, et l'autre, en moût de raisin, un jus frais extrait par pressurage.



LE CHOIX DU BOIS



Le sol portlandien de la forêt de Cunfin, dur et peu fertile, oblige les arbres à une croissance lente créant ainsi un grain de bois exceptionnellement fin.

La forme allongée du fût cigare favorise une surface de contact plus importante entre le bois et le vin, qui intensifie la puissance aromatique. Meticuleusement chauffé, il libère, au cours du processus d'élevage, des arômes délicats imprégnés de finesse et d'élégance.

METS & RATAFIA

toasts au foie gras

*ris de veau sauce ratafia
champenois & morilles*

*fromages à pâte cuite
ou persillée*

*brownie noix et chocolat
ou
mousse au chocolat noir corsé*

à servir entre **6 & 10°C** dans un verre à cognac ou un verre à eau-de-vie



UNE CRÉATION COLLECTIVE

En rejoignant les équipes Chassenay d'Arce, Romain Aubriot appose son empreinte avec ce ratafia champenois.

Le projet développé exclusivement en interne a sollicité l'ensemble des équipes. De la vinification en fûts cigares au choix de la bouteille, à la création de l'étiquette jusqu'à l'habillage complet du produit.

Des matières nobles, naturelles, alignées aux valeurs que l'entreprise souhaite véhiculer.

Après plus d'un an de réflexion, ce spiritueux voit le jour, offrant une expérience gustative unique, fruit d'un effort collectif et d'une passion partagée.



CHASSENAY D'ARCE

11, rue du Pressoir - 10 110 Ville-sur-Arce - FRANCE

+33 (0)3 25 38 30 70 - www.chassenay.com

illustrations : 3.8g - photos : Thomas Brousse