

DM
CHAMPAGNE
DOYARD-MAHÉ
Récoltant Manipulant

Ratafia de Champagne



Hrozny:

100% Pinot Noir

Typ půdy:

Vápencová, bohatá na křídové fosilie z druhohorní éry - belemniti (měkkýšovití hlavonožci) a ostatní měkkýši a korýši.

Vinice jsou od roku 1991 obhospodařovány v způsobem šetrným k životnímu prostředí v souladu s „Réseau Magister“.

Vinifikace:

Krátká macerace slupek ve vinném moštu, před zahájením kvašení je kvašení zastaveno přidáním čistého alkoholu. Další zpracování probíhá metodou „solera“ (od roku 2005) po dobu 2 let v nerezových tancích. Poté produkt zraje další rok v dubových sudech.

Podíl cukru 143g/l

Obsah alkoholu 18%

Popis vína:

Barva měděná až jantarová.

Bohaté aroma vyzrálých švestek, fíků, rozinek a oříšků.

Chuť je bohatá příjemně sladká a jemná s lehce kořenitým závěrem.

Skvěle doplní foie gras, sýry s modrou plísní a čokoládové dezerty

Ratafiu pijte ihned, ale můžete ji uchovat až 10 let