

Ratafia de Champagne



Notre exploitation est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne).

Ces certifications sont le fruit de notre démarche, volontaire ayant pour objectifs :

- la diminution des intrants,
- la préservation de la biodiversité
- la gestion de l'eau
- la réduction de l'empreinte carbone

Ces reconnaissances officielles sont des gages de la qualité et de la régularité de notre travail respectueux de l'environnement et de l'Homme.

C'est un apéritif obtenu par le mélange de jus de raisin frais - non fermenté - et d'alcool.

La fermentation alcoolique de ce jus de raisin frais est donc bloquée par l'ajout d'alcool.

Ce mélange permet de conserver les arômes premiers du raisin.

Il s'agit donc de moûts de raisins mutés à l'alcool.

ASSEMBLAGE : 100% Meunier

ÉLEVAGE : 3 ans en fûts de chêne de 600 litres

DÉGUSTATION : se déguste frais, en apéritif et sera aussi très apprécié avec du melon, du jambon d'Italie, foie gras et figues, terrines de volaille ainsi que les fromages persillés.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. APPRÉCIEZ AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT

ST MARTIN D'ABLOIS
FRANCE