

CHAMPAGNE
ADAM-JAEGER
— À BERRU —



Ratafia

Le Ratafia est élaboré à partir de moûts de raisins frais exclusivement issus des vignobles champenois et des eaux-de-vie de Champagne.

DEGRE D'ALCOOL : 18°

DEGUSTATION :

Couleur : robe lumineuse et ambrée

Nez: Le ratafia révèle des notes légèrement épicées de pruneaux et de pain d'épices.

En bouche: On retrouve des arômes de fruits confits, de gelée de coings et des notes de Marc de Champagne.

Universellement apprécié, il se déguste très frais à l'apéritif mais accompagne également le foie gras, le melon, les fromages « persillés », les desserts chocolatés.

Flatteur et convivial, il accompagne également parfaitement les cocktails.