

# Ratafia de Champagne



## Cépage

Pinot Noir



## Terroir

Fravaux



## Millésimes

1996



## Vinification

De l'alcool de raisin est ajouté au jus frais pour prévenir la fermentation.



## Passage en fût

En fonction des millésimes, de quelques mois à plusieurs années.



## Viellissement

Une fois en bouteille, le ratafia mature dans nos caves pendant de nombreuses années



## Dégustation

Fruité, gourmand, arômes confiturés et raisins secs



## Degré alcoolique

18%