



RATAFIA DU MASSIF DE SAINT-THIERRY

Mistelle de Pinot Meunier

Assemblage : Eau de vie de vin, moût de Pinot Meunier

Ce Ratafia est une mistelle, assemblage de jus de raisin prélevé à la sortie de notre pressoir et d'Eau de vie, distillée par nos soins, qui bloque l'évolution du jus de raisin en vin afin de conserver sucre résiduel et fruité. Cet assemblage reste plusieurs mois en fût de chêne avant la mise en bouteille sans filtration. Cet assemblage reste plusieurs mois en fût de chêne avant la mise en bouteille sans filtration.

La subtilité aromatique de cette mistelle acquise lors de la maturation révèle des arômes de fruits confits et d'écorce d'agrumes. En bouche, la sucrosité du ratafia se mêle aux arômes de fruit charnu.

Déguster frais, ce Ratafia accompagnera aussi bien les mets sucrés comme un gâteau au chocolat ou les mets salés comme un fromage bleu.

RATAFIA DU MASSIF DE SAINT-THIERRY

Mistelle of Pinot Meunier

Assemblage : Wine spirit, grape must of Pinot Meunier

This Ratafia is a mistelle, a blend of grape juice taken from our wine-press and brandy, distilled by ourselves, which blocks the evolution of the juice of grapes into wine so as to keep sugar residual and fruity. This blend is left for several months in oak casks before bottling without filtration.

The aromatic subtlety of this mistelle acquired during maturation reveals aromas of candied fruits and citrus peel. In the mouth, the sweetness of the ratafia mingles with aromas of fleshy fruit.

Enjoy fresh, this Ratafia accompany both dishes sweet such as a chocolate cake or salty dishes like blue cheese.