

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



Le ratafia Ernest Remy est né d'un souvenir, celui des bouteilles de ratafia qu'élaborait Ernest Remy, le grand-père d'Alice. Quand elle était jeune, ce nom étrange et mélodieux cachait un doux nectar dont on savait avoir encore quelques bouteilles en cave...



RATAFIA *(disponible en France, uniquement).*

Le ratafia est une boisson traditionnelle que les vignerons avaient l'habitude d'élaborer pour leur consommation personnelle à partir du jus de raisin issu de la dernière presse. Cette liqueur composée de moût de raisin et d'alcool est réalisée à partir d'un jus de raisin non filtré et muté (dont la fermentation a été arrêtée par l'ajout d'alcool), que les connaisseurs dénomment mistelle.

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée, produit à partir des raisins d'une seule vendange dont il reflète les particularités.

Cépage

100 % Pinot Noir (le cépage de prédilection de la Montagne de Reims), issu du Terroir Grand Cru de Mailly-Champagne.

Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes.

Élaboration

Le ratafia Ernest Remy est élaboré suivant des méthodes traditionnelles. Sa particularité est de provenir des jus de presse issus de la macération des baies de pinot noir produisant notre Champagne Rosé de Saignée Grand Cru. Pour plus de douceur et de finesse, ce moût de raisin coloré est assemblé à de la vieille fine de la Marne (environ 60 % vol.). Il est ensuite conservé plusieurs années dans des fûts de chêne qui vont favoriser le mariage de l'alcool et du raisin ainsi que le développement d'un délicat goût boisé.

Titre alcoométrique

17 % vol.

Dégustation

La robe est d'une profonde teinte ambrée se parant de reflets rouille éclatants. Le nez dense rappelle les fruits secs. En bouche, s'entremêlent la figue sèche, la datte, la vanille et les fruits des bois. Le bouquet est sous-tendu par une délicate fraîcheur dont la finale efface le sucre.

Accords mets/vins

Le Ratafia se sert frais ou tempéré à l'apéritif, sur un foie gras, un fromage à pâte persillée (Roquefort, Fourme d'Ambert, Stilton), un dessert aux fruits, au caramel ou au chocolat.

Flaconnage et conditionnement

Bouteille de 70 cl.

Carton de 6 bouteilles.