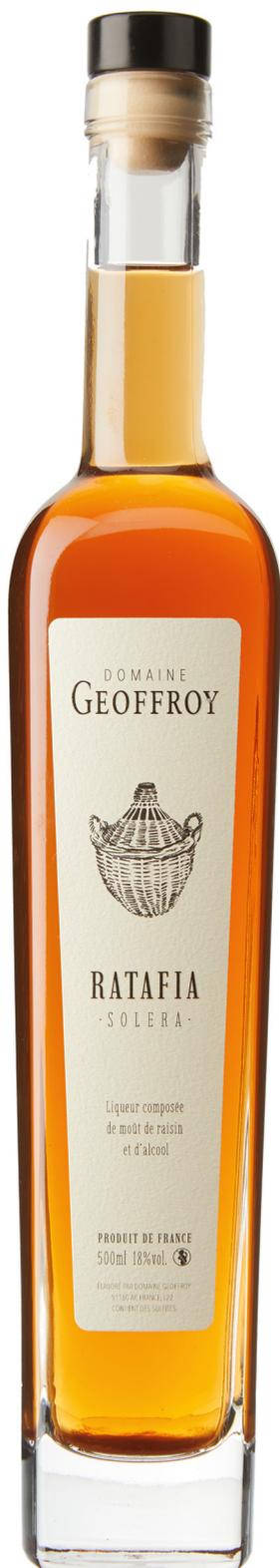




CHAMPAGNE GEOFFROY

RATAFIA

SOLERA depuis 2000



Le projet de ce Ratafia est né de l'envie d'apporter à ce vin doux naturel champenois une autre dimension. Il a donc été pensé de jouer sur l'élevage et la méthode de garde pour le complexifier davantage. Ce ratafia a été débuté en 2000 et toutes les années suivantes ont été intégrées au fur et à mesure afin d'obtenir une patine née du mariage des jeunes et anciens millésimes.

VINIFICATION

Pour ce ratafia et comme pour toutes vendanges en champagne, les raisins sont ramassés à la main et triés dans la vigne. Le mutage de la fine de Champagne et du jus de presse des rosés de saignée ont lieu pendant la vendange. Les raisins vivent une macération de 60h avant d'être pressés doucement. Il n'y a ni collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Stocké en dame-jeanne de 54L, ce ratafia a séjourné 2 ans sur le toit de notre cave au rythme des saisons, de la lune et du soleil. Cette pause astrale renforce le côté oxydatif de ce vin doux naturel et lui confère une couleur ambrée rappelant les vieux cognacs et madère.

Avant la mise en bouteille, stockage en cave en WineGlobe de 220 litres pour ne jamais s'échapper du verre.

DÉGUSTATION

Nez de truffe blanche, orange, miel d'acacia, gelée de coings, liqueur de framboise.

Bouche: Éclatante fraîcheur, nectar délicat d'abricot, épices douces, pêche juteuse ciselé par une finale saline.

ACCORDS

En apéritif avec des fruits secs (noix, amandes) ou du jambon cru. Sa douceur et ses arômes riches s'accordent bien avec des saveurs salées et umami. Un accord avec des fromages à pâte persillée (comme le Roquefort ou le Bleu d'Auvergne) est particulièrement intéressant. Les saveurs fortes et salées de ces fromages sont équilibrées par la douceur et l'onctuosité du ratafia ou simplement en fin de repas pour apprécier toute sa complexité.

Servez le ratafia de champagne solera légèrement frais, entre 10 et 12°C.