



RATAFIA

*Cépages : 30 % Pinot Noir – 30% Meunier –
40% Chardonnay*

*Vinification : Assemblage jus de raisin Pinot
Noir – Fine de Champagne (50% vol Alc)*

Tirage : 2017

Prix : 12.10€ TTC

Nombre de bouteilles : 3 000

Accompagnements :

Eté : Entrée de melon frais et sa charcuterie

*Toute l'année : Salades avec toasts de
chèvre chaud*

Hiver : Foie gras sur toasts ou poêlés

