



DC

CHAMPAGNE
Dominique Crété

RÉCOLTANT - MANIPULANT

RATAFIA

TRADITION AMBRÉ

Le Ratafia est un vin cuit sucré issu d'un assemblage de jus de raisin non fermenté (Pinot Noir), assemblé à de l'alcool (eau de vie).

Elaboré de façon ancestrale, sa robe se pare d'une belle couleur ambrée brillante avec des reflets topaze.

Ce Ratafia vous fera découvrir des arômes de fruits confits, d'agrumes et de miel.

Idéal pour l'apéritif ou en cocktail, il s'accordera à merveille avec vos plats en sauce ou plus simplement avec un melon.

Bouteille de 700 ml. 18% Vol. d'alcool. A servir frais entre 6 et 8 °C.

99, rue des Prieurés - 51530 Moussy - Tél : +33 3 26 54 52 10
www.champagne-dominique-crete.com
email : champagne@dominique-crete.com