



La terre nous façonne

Ratafia de Bourgogne

Le ratafia de Bourgogne est composé d'un tiers de Marc de Bourgogne (voir fiche technique correspondante) et de deux tiers de jus de raisins frais non fermenté. Il en résulte un alcool titrant 16.5 %. De couleur or, notre ratafia de Bourgogne présente des notes de noix, noisettes, de miel et de raisins secs. En bouche c'est un alcool rond, doux et équilibré

- ⊙ **Appellation :** Ratafia de Bourgogne
- ⊙ **Plage de consommation :** dans les 5 ans suivants la mise en bouteilles
- ⊙ **Température de service :** 6-8 °C
- ⊙ **Elaboration :** Le ratafia est élaboré chaque année au moment des vendanges. Pressé rapidement après la récolte, le jus de raisin non fermenté vient compléter les fûts de chêne contenant le marc de Bourgogne. Il est ensuite élevé pendant 12 à 18 mois en fûts de chêne, avant d'être mis en bouteilles
- ⊙ **Comment l'accompagner :** C'est un excellent apéritif, qui se suffit à lui-même ! Il accompagnera aussi très agréablement vos desserts, notamment vos gâteaux ou tartes aux fruits caramélisés.

