



Ratafia Champenois Philippe Glavier

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	50 cl
Grado alcolico:	18%
Bottiglia:	bottiglietta
Zona:	Cote des blancs - Comune di Cramant
Tipologia:	Distillato di Vino

Il Ratafia Champenois è un liquore tradizionale francese che si ottiene dal succo spremuto delle uve impiegate per la produzione di Champagne, addizionato di alcol e poi distillato.

Il Ratafia Champenois di Philippe Glavier si presenta con un colore giallo paglierino cangiante, piuttosto denso ma limpido e trasparente.

Il naso, delicato ed elegante, ricorda biancospino e acacia, brioche, burro e confettura di mele cotogne, poi miele e mandorla secca.

Sorso schietto e con delicata tensione agrumata, si svela rilasciando sapori di frutta bianca. Il contributo di freschezza controbilancia il carico alcolico e la persistenza è rinvigorita da una intreccio fruttato, cremoso e minerale, con finale al miele di zagara.

Per momenti conviviali a fine pasto o anche come alternativa all'ora del tè.