

CHAMPAGNE DOYARD



Ratafia Champenois

L'origine du mot vient probablement de l'expression latine « Rata fiat » qui signifie « que le traité soit ratifié ». Ainsi le partage d'un verre de Ratafia annonçait que l'accord était scellé.

Le Ratafia est une liqueur issue de l'assemblage du moût (jus de raisin non fermenté) et de fine de Champagne (alcool provenant de la distillation de vins de Champagne).

The origin of Ratafia is most probably the Latin expression « Rata Fiat » which means “the treaty is ratified”. So a glass of Ratafia was the ancient way to ratify an agreement.

Ratafia Champenois is a blend of moût (the unfermented grape juice from the Champagne area) and distilled Champagne.



-100 % Pinot Noir



-Elevage 18 mois en en fûts de chêne

-Matured for at least 18 months in oak barrels

-Servir entre 10 et 12 °

-Après ouverture, se conserve facilement après plusieurs semaines

-Accompagne parfaitement vos apéritifs avec du melon, fromage de chèvre, du foie gras poêlé ou encore les desserts chocolatés



-Serve between 10 and 12 °

-An opened bottle can be kept easily for several weeks

-Perfect as an aperitif with melon, goat's cheese or foie gras or with chocolate desserts

Champagne DOYARD 39, Avenue Général Leclerc, 51130 VERTUS

Téléphone : +33.3.26.52.14.74 Télécopie : +33.3.26.52.24.02

E-mail : contact@champagnedoyard.fr Site : www.champagnedoyard.fr