

M-Marcoult – Le Ratafia rosé pour les fêtes

👤 celine.durindel 🕒 08/12/2022 📁 [A la une](#), [Cuisine](#), [Dossiers](#), [Gastronomie](#), [Loisirs](#), [Spécial Noël](#)
💬 [Laissez un commentaire](#) 👁 851 Vues

👍 J'aime 0 Partager

M-Marcoult est une maison de champagne, une maison de passionnés, une maison de vignerons du sézannais. La marque c'est avant tout du champagne, mais c'est aussi du Ratafia, cette boisson alcoolisée douce, à consommer avec modération, en apéritif ou en digestif.

M-Marcoult c'est du champagne, une philosophie éco-responsable, portée par une démarche originale et innovante. Des faiseurs de vin chérissant leur terroir et cela depuis 1967. Des bulles de caractère élaborées avec soin et convictions, pour offrir le meilleur. La maison propose aussi de déguster, avec modération, du Ratafia, et plus précisément deux Ratafias.

En effet, M-Marcoult présente un Ratafia ambré et un Ratafia rosé. C'est ce deuxième que [France Net Infos](#) vous suggère pour les fêtes de fin d'année. Cette boisson alcoolisée douce, de 18°, est un assemblage de Fine de la Marne et de jus de raisin. L'assemblage est mis en fût de chêne pour un vieillissement de 24 mois minimum.



Le Ratafia rosé est de belle couleur, dans une bouteille atypique et séduisante. Au nez, offre un parfum gourmand, une pointe de miel et de cerise. En bouche, la boisson est agréable, avec beaucoup de saveurs fruitées, ainsi qu'un aspect chaleureux. A déguster en apéritif, ou en digestif, le Ratafia peut aussi se savourer avec de la charcuterie fine affinée, sèche et des dessert au chocolat noir. Il est le résultat d'un assemblage de Fine de la Marne et de jus de raisin, le Pinot noir est la base de ce Ratafia rosé, élaboré artisanalement à la distillerie de la forge. Le dépôt que l'on peut retrouver gage de sa qualité !

M-Marcoult est connu pour son champagne, mais la maison propose aussi du Ratafia, élaboré à partir de leurs vins. Des boissons alcoolisées douces, à déguster avec modération, à partager pour les [fêtes de fin d'année](#), ou à offrir en solo ou en duo.

La maison M-Marcoult est à retrouver par [ici](#)...

👍 J'aime 0 Partager

