



Les ratafias ambré et rose de M.Marcoult

Les deux ratafias **M.Marcoult**

Ayant testé et aimé le champagne M-Marcoult Héritage (du 100 % Chardonnay des Côtes Sézanne et Vitry), j'ai appris que la maison produisait aussi du ratafia. Normal, ai je appris, les Marcoult sont des faiseurs de vin depuis 1967.

Je vous conseille donc leur duo de ratafia ambré et rosé, les deux étant issus de la dernière presse des grains de raisins. De couleur mordorée, le premier est concocté avec du Chardonnay ; alors que le ratafia rosé provient du Pinot Noir et offre une teinte naturelle amarante.

Comme ils sont non filtrés et juste passés au froid naturel, il est possible qu'un léger dépôt apparaisse dans la bouteille.

39 € la bouteille et 78 € en duo ; [champagne-marcoult.com](http://champagne-marcoult.com) et partie intégrante du label Premium Craft Spirits.

Le gin **Ôdevie Creative Spirits**

Voilà une intéressante maison qui peut s'enorgueillir d'être un fabricant indépendant d'alcools artisanaux français.

Un whisky, 3 gins, 4 rhums : depuis 2010 deux associés ont créé Ôdevie Creative Spirits. Tant dans le conditionnement que dans l'élaboration de ces alcools premium, la société porte bien son nom ; créativité et design étant bien présents.