

CHAMPAGNE  
**M-MARCOULT**



VIGNERON DE TERROIR  
À BARBONNE-FAYEL

LES RATAFIAS

**AMBRÉ**

*Base de Chardonnay*

DISTILLATION À REPASSE — VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

*Un plaisir gourmand, à apéritif ou en digestif,  
un concentré de saveurs à partager entre connaisseurs !*

**Ratafia M. Marcoult** est un assemblage de *Fine de la Marne* et de *jus de raisin*, mis en fût de chêne pour **un vieillissement de 24 mois minimum**. Florence et Julien Marcoult ont mis à contribution Loïc, le distillateur du village, pour produire une Fine de cœur de chauffe incroyablement aromatique et douce. *L'alcool est produit avec nos vins et élaboré artisanalement à la Distillerie de la forge*, à Barbonne-Fayel. Notre Fine de la Marne est le résultat d'une distillation à repasse au feu de bois, réalisée avec un alambic Coyac de 350 l. en fonction depuis 1951. Notre distillateur sélectionne avec soin le **cœur de chauffe** pour produire une Fine d'une grande qualité. **Le jus de raisin le plus aromatiques contribue à l'assemblage du Ratafia M. Marcoult** – celui issu de la dernière presse des grains – dit *la rebèche*. Le Chardonnay est utilisé comme base. Notre Ratafia est non filtré. Passé au froid naturel, un léger dépôt peut apparaître, sans pour autant altérer la qualité de notre liqueur.

RÉSUMÉ D'EXPRESSIONS SENSORIELLES

**Œil** : jolie couleur cuivrée.

**Nez** : arômes puissants de raisins secs, de vanille, d'orange confite, d'épices, de cannelle. Beaucoup de fraîcheur et de rondeur.

**Bouche** : la bouche est douce, soyeuse avec l'énergie du jus de raisin. Des notes de pomme tatin, de miel et de noix se distinguent. La finale sucrée, presque caramel, offre beaucoup de gourmandise.

**Accords mets/vins** : l'utilisation en cuisine est idéale, mais ce Ratafia se révélera également sur un foie gras, en apéritif ou en cocktail. Les accords avec des fromages affinés ou des desserts tel que la tarte au flan ou aux mirabelles seront de bon ton. Quelques centilitres dans la préparation d'une sauce pourront également donner de l'ampleur à un plat.



CHAMPAGNE M. MARCOULT

03 26 80 20 19

12 route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel

contact@marcoult.com

[www.marcoult.com](http://www.marcoult.com) [@vrai.studio.paris](https://www.instagram.com/vrai.studio.paris) [@camillegabarra](https://www.instagram.com/camillegabarra) [champagnemarcoult](https://www.facebook.com/champagnemarcoult)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conception graphique **vrai studio** (Instagram : @vrai.studio.paris) Photographie **Camille Gabarra** (Instagram : @camillegabarra)