CHAMPAGNE

M·MARCOULT

VIGNERON DE TERROIR
À BARBONNE-FAYEL

LES RATAFIAS

ROSÉ

Base de Pinot noir

DISTILLATION À REPASSE — VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

Un plaisir gourmand, à apéritif ou en digestif,
où se mêlent sensations fruitées et miellées

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 Pinot noir comme base, d'où sa teinte naturelle amarante. 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 intense, rouge brique, brandy.
Nez : le parfum est puissant et miellé, il s'exprime par un fruité de quetsches, de cerises à l'eau de vie et de confitures.
Bouche : la bouche est gourmande, tout en rondeur avec la puissance fruit de la quetsche cuite, la douceur et la gourmandise des fruits confiturés.

Accords mets/vins : l'utilisation en cuisine est idéale, mais ce Ratafia se révèlera 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 *champagne_marcoult* *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)