



CHAMPAGNE

Dérouillat

- CRÉATEUR DE SOURCES DE VIE -

Ratafia Cœur de Raisin



La Méthode Culturelle

- Particularité de la viticulture : Haute Valeur Environnementale

La Vinification

- Composition : Moût de raisins (jus) assemblé à l'eau de vie de vin de champagne
- Pressoir : Type Coquart traditionnel, rond, vertical
- Particularité de la vinification : Vieillessement en fût de chêne pendant au moins 3 ans
- Degré d'alcool : 18%
- Flacons : bouteilles de 0,50cl et 0,70 cl

La Dégustation

- Personnalité, commentaires de dégustation : Couleur ambrée, fruité, frais. Vous apprécierez la saveur naturellement sucrée et tous les arômes de fruits du jus des raisins associés à la finesse de l'eau de vie de vin de champagne.
- Conseils de dégustation : Subtil et agréable à l'apéritif, servir bien frais.
- Vous pouvez aussi l'utiliser en cuisine : Tarte fine amandine aux abricots, sabayon de ratafia et biscuits roses de Reims.

Marc de Champagne



La Méthode Culturelle

- Particularité de la viticulture : Haute Valeur Environnementale

La Vinification

- Composition : eau de vie obtenue par la distillation des marcs (rafles + peau des raisins)
- Pressoir : Type Coquart traditionnel, rond, vertical
- Particularité de la vinification : Vieillessement en fût de chêne pendant au moins 3 ans
- Degré d'alcool : 40%
- Flacons : bouteilles de 0,70 cl

La Dégustation

- Personnalité, commentaires de dégustation : Couleur jaune, vieil or, ambré. Les arômes puissants et les caractéristiques olfactives de ce marc de champagne en font un merveilleux digestif.
- Conseils de dégustation : A déguster en fin de repas ou en trou champenois avec de la glace au marc de champagne.

23, rue des Chapelles - 51530 MONTHELON - FRANCE

Tél. +33(0)3 26 59 76 54 - E-mail : champagne.derouillat@wanadoo.fr

www.champagne-derouillat.fr

