



Depuis 1953

CHAMPAGNE  
**ROBERT FAIVRE**  
À BELVAL-SOUS-CHÂTILLON



## RATAFIA DE CHAMPAGNE

Un détour Champenois à découvrir !

Le ratafia est obtenu par mutage du moût avec du Brandy. Ce Brandy est une eau de vie issue de la distillation Champenoise, déjà vieillie en fut de chêne et dont le titre alcoolique avoisine 73°.

Ce Ratafia est élaboré à partir d'un assemblage de plusieurs Ratafias, vieillis en cuve et issus de 3 années différentes. La couleur ambre est annonciatrice d'une certaine maturité par la richesse des arômes affirmée avec conviction. Fleur d'oranger, quinquina, agrumes confits, miel, fruits sec s'expriment avec une belle intensité et un équilibre remarquable.

Cet univers à la fois complexe et fondu explose également en bouche. Orange amère, fruits sec (figue, banane, raisin) miel, pain d'épice sont bien présents en donnant en final de la chaleur et de l'onctuosité.

### VIELLISSEMENT :

20 mois en cave.

### ACCORDS METS / VIN :

Le Ratafia Robert FAIVRE s'appréciera tout particulièrement en apéritif.

### ASSEMBLAGE :

68 % CHARDONNAY

32% PINOT NOIR