

RATAFIA DE CHAMPAGNE 2015

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Spiritueux & Co Apéritif Vin doux naturel

Le mariage de la fine de Champagne et de nos jus de raisins de Pinot Meunier vous invite à un moment de douceur mêlant fraîcheur et rondeur. Son intense couleur ambrée vous fait la promesse d'un ratafia plaisant et agréable.

- Pinot meunier

Accords mets et vins

Apéritif, melon, foie gras, jambon fumé, fromage de caractère, desserts chocolatés

Détails

Millesime : 2015

Degrès : 18 %

Viticulture : HVE et Viticulture Durable en champagne

Contenance : 0,70 L

Cépages : Pinot meunier

Région : Champagne

Types : Vin doux naturel

Packaging : 1 bouteille avec étui

Nom du Vigneron : Mathieu Faniel

Domaine : Champagne Faniel et Fils

Appellation : AOP Ratafia Champenois

Caractéristiques

Terroir : Sols Argilo calcaire

Cépage : Pinot Meunier

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Mutage de fine champagne et de jus de raisin de Pinot Meunier

Elevage : Fût de chêne pendant 2 années

Dégustation

Robe : Reflets ambrés, risque de dépôt (non filtré)

Nez : Joli fruité laissant augurer une mistelle agréable et plaisante

Bouche : Les notes empyreumatiques et les fruits confirment les premières impressions olfactives. La bouche est soyeuse, douce avec une belle fraîcheur lui donnant une légèreté fruitée et intense.

Finale : La finale est soyeuse sur des notes légèrement boisées fruit des 2 années d'élevage en fût de chêne.

Garde : 1 à 2 ans (sans conservateur, sans filtration) puis 4 mois ouvert au frigidaire.

Température de service : 9° à 10°

Avis d'expert Plaisirs du vin

Robe : magnifique robe ambre clair, reflet acajou, brillante. Nez : Un nez envoûtant d'une belle fraîcheur et d'une diversité d'odeurs, en voici quelques-unes : coing, mirabelle cuite, beurré, safran, miel, pomme cidre, dattes, kumquat, touche d'anis qui finit sur la nonette. Bouche : à l'attaque fraîche, un relief de peau de pomme à cidre. Un équilibre parfait, une acidité qui tend le mutage. Les odeurs du nez se confirment en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2024. Température : servir à 6°, dégustation à 8°. Aération, décantation : non. Accords : chocolat, mandarine, caramel, beurre salé, datte, miel. Le plat : mirabelles poêlées au caramel beurre salé et parfait au Ratafia. Remarque : Un ratafia éclatant, aucune lourdeur, le mutage d'une grande noblesse. Tout simplement remarquable.

HISTOIRE DU DOMAINE

Récoltant manipulant, nous sommes situés en plein cœur de la Champagne dans un petit village entre Reims et Epernay, Cormoyeux. A la fin de la guerre, André Faniel, alors propriétaire de vignes, décide de se lancer dans la vinification et la commercialisation dans un ancien monastère du XVIIème siècle. Puis, son fils Jacques a repris le domaine et c'est au tour de Mathieu Faniel aujourd'hui d'apporter sa pierre à l'édifice en développant et prospérant le domaine. Aujourd'hui nos caves font le grand bonheur des badauds ainsi que notre passion pour notre métier. Soucieux de la biodiversité, nous sommes aujourd'hui certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.

