



# CHAMPAGNE GREMILLET

## SPIRITUEUX

### RATAFIA CHAMPENOIS

*Un design résolument moderne avec ce flacon tout en rondeur dont les courbes évoquent la douceur et la délicatesse de cet apéritif. Une étiquette aux couleurs de la France pour ne laisser aucun doute sur son origine et l'inscrire parmi les produits de haute gastronomie française, si réputés à travers le monde.*

#### ASSEMBLAGE

**100% Chardonnay**

#### DEGUSTATION

Des arômes exquis et inédits : la robe est topaze dorée, brillante lumineuse et limpide.

Le nez invite aux voyages, Corinthe, Smyrne, Damas ou encore Malaga grâce la richesse et la volupté des raisins secs.

L'empreinte de l'alcool rappelle toute la richesse des spiritueux tels que le Cognac ou encore l'Armagnac, avec un peu de bois, de vanille et de tabac ...

En bouche, toutes les interprétations sont possibles... Comme une impression d'ambre liquide qui caresse le gosier.

#### ACCORD METS & VIN

Partie intégrante du patrimoine gastronomique de la Champagne, le Ratafia est apprécié à l'apéritif mais aussi avec une entrée sucrée salée, ou encore avec un dessert glacé... D'un total délice en granité pour accompagner des fruits, tel qu'un melon ...

#### GENOLOGIE

Le Ratafia de Champagne GREMILLET est issu d'une sélection de jus de raisins de chardonnay de l'année 2006. Il se dit hors d'âge ou XO après 10 années de vieillissement.

Muté à l'alcool, le jus de raisin de champagne conserve toute sa fraîcheur et la minéralité qui en font un produit unique dans le paysage des vins de liqueur français.

#### IDÉE COCKTAIL:

##### BALNOT IN THE SKY

Quelques feuilles de menthe  
2 rondelles de citron vert  
2 cl. de sirop de sucre de canne  
écraser au pilon puis  
7 cl. de Ratafia  
quelques cubes de glace en short drink. Pour un long drink, ajouter de l'eau gazeuse.



WIT 5 cl