



LA SAGESSE D'UN HOMME, LA FORCE D'UN TERROIR, LA BEAUTÉ D'UN VIN

## RATAFIA

### COMPOSITION

Ce vin est composé de 100 % de pinot meunier.

### DÉGUSTATION

**ŒIL** : Rosé doré, avec de jolis reflets ambrés

**NEZ** : Le nez s'ouvre délicatement sur le miel, l'écorce d'orange et la figue.

**BOUCHE** : Les saveurs se concentrent sur les fruits secs et agrumes confits avec une finale qui tend sur la résine de pin et le pruneau.

### ACCORDS METS VINS

En apéritif, avec du foie gras. A servir entre 8 et 10 degrés.



Champagne Jean-Yves Pérard  
31, rue Charles de Gaulle - 51420 Cernay les Reims  
Tél. : 03 26 40 07 19 - Mobile : 06 14 43 43 61  
Email : champagne.jyperard@gmail.com