# RATAFIA DE CHAMPAGNE 2015

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS




Spiritueux & Co Apéritif Vin doux naturel

L 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 fais la promesse d'un ratafia plaisant et agréable.

- Pinot meunier

## Accords mets et vins

Apéritif, melon, foie gras,jambaon 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 fraicheur lui donnant une légéreté fruitée et intense.
**Finale :** La finale est soyeuse sur des notes légérement boisées fruit des 2 années d'élevage en fût de chêne.
**Garde :** 1 a 2 ans (sans conservateur, sans filtration) puis 4 mois ouvert au frigidaire.
**Température de service :** 9° à 10°

## Avis d'expert Plaisirs du Vin Albi

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.

Plaisirs du vin
Albi