

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

LE LOUVETEAU – RATAFIA CHAMPENOIS

Le Ratafia Champenois « Le Louveteau » est fait à base de mouts (jus fraîchement pressé) provenant exclusivement de Verzy.

A ce mout, nous ajoutons un distillat vinique neutre qui apporte le degré d'alcool et bloque la fermentation.

Nous utilisons du distillat vinique car celui-ci n'apporte pas d'arôme au Ratafia Champenois, et permet donc de mettre en avant notre terroir, **Verzy**.

Le vieillissement s'effectue ensuite en fût de 228L pendant 42 mois.

Le Louveteau est non filtré et non collé. Il a été produit à 760 flacons.

Visuel :

Robe voluptueuse à la teinte ambrée avec des reflets cuivrés. Cette couleur nous promet des arômes chauds et doux.

Olfactif :

Parfums de cacao, de café torréfié et de noisettes se dégagent en premier, suivi de notes de parfums plus doux tels que le zeste d'orange confits.

Gustatif :

En première bouche, nous retrouvons ces arômes de noix, de caramel et de cacao. Puis en seconde bouche arrivent les arômes plus gourmands, comme les fruits confits, figes, dattes. Sa structure suave aide à prolonger la gourmandise de ce Ratafia Champenois.

Conseil de dégustation :

Ne pas servir trop frais (12°-16°)

A déguster entre amis !!

