CHAMPAGNE

JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

VIEUX
RATAFIA CHAMPENOIS

Vendange et mis en fût : Août 2020 .

Cépage : Pinot Noir.

Assemblage : moût de raisins et Fine Champenoise.

Mise en bouteille : Novembre 2025, par gravité et sans filtration.

Vieilli cinq ans en Fût de Chêne de 2.28 hl, de la Tonnellerie de Champagne. 302 bouteilles produites .

Cru : Jouy-lès-Reims et Ville-dommange.

Degré alcoolique : 18 %.
Temps de garde : 10 ans.



Note de Dégustation :

Jaune ambré.

Fruits rouges avec des notes de vanille.

On retrouve les arômes du nez avec des arômes d'épices et de fraise des bois.

En apéritif, avec des fromages à pâte dures ou simplement en fin de repas.