

LE RATAFIA *par*

CHAMPAGNE
AUGUSTE-SERURRIER

À COURMAS

Le Ratafia est élaboré à la vendange à partir de moût de raisin et d'eau de vie (Fine de Champagne et Marc de Champagne).

Il titre à 18% d'alcool et bénéficie désormais d'une IGP. Le sucre qu'il contient provient exclusivement des raisins.

A l'apéritif ou en digestif, il s'accorde aussi très bien avec le melon, le fromage ou une tarte à l'abricot. Il est idéal pour parfumer le foie gras et flamber des rognons de veau.

