



CHAMPAGNE
FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR

PREMIER CRU



Ratafia de Champagne

Une découverte gourmande

Le Ratafia est un vin de liqueur obtenu par assemblage de moût de raisin frais, non fermenté, avec un alcool fort.

Ce vin doux naturel est fruité et sucré.

Il accompagne à merveille le foie gras, le melon, les fromages forts (Epoisses, Roquefort) et les desserts (tarte tatin, gâteau au chocolat, pain d'épices).

A servir frais, à l'apéritif et en fin de repas.

Disponible en bouteille (70 cl).



2 rue du Clos des Moines - 51500 SERMIERS - FRANCE

Tél. : +33(0)3 26 46 94 36

contact@champagne-froment-griffon.com - www.champagne-froment-griffon.com