



Champagne Michel Littièrè

RATAFIA CHAMPENOIS



Présentation

Le ratafia est l'apéritif traditionnel de la Champagne. Notre cuvée est obtenue par pressurage de raisins Meunier et Pinot Noir.

Ceil

Belle robe ambrée

Nez

Arômes de fruits cuits : abricots secs, prunes, raisins secs

Bouche

Douce et fruitée, particulièrement gourmande et enveloppante

Accords mets et vins

Tarte Tatin aux poires, forêt noire
Fromages

Terroir : Œuilly, vallée de la Marne

Bouteille de 700 ml – 18 % vol.
Production : 900 bouteilles / an



CHAMPAGNE MICHEL LITTIÈRÈ

15, rue Saint-Vincent 51480 Œuilly France

Tél. : + 33. 6. 08. 92. 90. 21.

Champagne-michel-littiere@orange.fr

www.champagne-michel-littiere.fr/en/

