



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ HEUCQ**  
NATURE ● TERROIR

## RATAFIA Champenois

### VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles et ses environs
- Sol : Argileux (illite)
- Age des vignes : 35 ans

### VINIFICATION

- Assemblage cépages : 100% Meunier
- Assemblage années : 2018
- Nombre de bouteilles produites : 1080
- distillation : Alcoool élaborée par nos soins à l'alambic du village
- Elevage : 100% en fût sans ajout de soufre
- Vieillessement en cave : 20 mois

Disponible en bouteilles de 50 cl

### DÉGUSTATION

La robe de couleur or-rose est profonde et propose des reflets cuivrés très lumineux. La liqueur vient tapisser les parois du verre.

Le premier nez est intensément fruité. On perçoit la gelée de coing, les cerises à l'eau-de-vie, sur un fond vanillé. Puis le caractère « rancio » se révèle avec le bois de santal et la noisette. A l'aération on remarque la confiture de groseille, la gelée de rose, les noix de cajou. Le nez est élégant et complexe.

L'attaque en bouche est tendre et généreuse. Puis on profite de la bonne consistance et de la chaleur de l'eau-de-vie. La texture onctueuse roule sur la langue et exhale des arômes de poire au vin.

La finale est élégante et longue, légèrement ardente et acidulée. Elle s'évanouie sur une note de fraîcheur.

Il s'agit d'un joli ratafia, fruité et complexe au nez, gracieux et chaleureux en bouche, délicat et frais en finale.

Il sera apprécié entre 14 et 16°C de température, sur des fromages secs (vieux Gouda, vieille Mimolette), des fromages de brebis et bien sûr des desserts aux fruits pas trop sucrés (charlotte, clafoutis, crumble, et cetera).

