



## RATAFIA

### ORIGINE

Rilly-La-Montagne en AOC 1er Cru (Montagne de Reims)  
pour le moût et Mareuil-sur-Ay (Cote des Blancs)  
pour le Marc de Champagne.

Age moyen des vignes : 40 ans.

Sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire

Vignoble certifié « Haute Valeur Environnementale »  
et « Viticulture durable ».

### VINIFICATION

Moûts de Pinots Noir et Meuniers avec Marc de  
Champagne.

### NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Robe ambrée, reflets saumonés.

Au Nez : Arômes de raisins frais, pain d'épices, pruneaux  
et miel, agrémentés de nuances minérales.

En Bouche : Goût moelleux, arômes de cerise confite et  
caramel.

### SUGGESTIONS

Se déguste en apéritif, mais accompagne fort bien du foie  
gras, du melon mais également avec un délicieux fondant  
au chocolat, une tarte à la mirabelle ou des fruits rouges.

Plus évolué, il se mariera parfaitement avec des viandes



confites salées - sucrées (tajine, gibiers aux fruits), des fromages à pâte persillée, tomme de Savoie ou Cantal.

Son titre alcoométrique est de 18°C.

Il se déguste très frais !

C'est un délice, utilisé comme base de cocktail avec de l'eau pétillante, du jus de citron et quelques feuilles de menthe !

## PARTICULARITES

Le ratafia champenois, produit ancestral de la Champagne depuis le 13ème siècle longtemps considéré comme « l'apéritif du vigneron », a été reconnu en 2015 comme une Indication Géographique protégée (IGP). Le ratafia est une « Mistelle » c'est-à-dire du moût de raisin frais auquel on a ajouté de l'alcool fort obtenu par distillation (Marc de Champagne). L'alcool ajouté évite la fermentation et préserve ainsi le potentiel aromatique du raisin frais. Les raisins utilisés pour les moûts doivent être les mêmes que ceux revendiqués dans les appellations « champagne » ou « coteaux champenois ». La fabrication doit avoir lieu dans un délai de vingt jours après la date de pressurage des raisins entrant dans la composition des moûts mis en œuvre.

### Champagne Veuve Maurice LEPITRE

26, rue de Reims  
51500 RILLY LA MONTAGNE  
FRANCE  
+33(0) 3 26 03 40 27  
+33(0) 6 19 07 14 72  
mlepitre@free.fr  
www.lepitre.fr



*Sachez apprécier avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour votre santé*