

Ratafia

Fiche technique

Edition de 2022

Informations produit :

Année de récolte : 2016

Qualité : Ratafia

Flacon : 70 cl

Composition de la cuvée :

Chardonnay (en %) : 0.00 %

Pinot noir (en %) : 6.00 %

Pinot Meunier (en %) : 94.00 %

Pinot vinifié en vin rouge (en %) : 0.00 %

Vin de réserve (en %) : 0.00 %



Analyse :

Alcool (en %) : 17.50

Acidité Totale (en H2SO4 g/l) : 5.15

Acidité Volatile (en H2SO4 g/l) : 0.00

pH : 3.42

Sucres (en g/l) : 130.00

So2 libre (en mg/l) : 0.00

So2 libre (en mg/l) : 19.00

Acide malique (en g/l) : 0.00

Commentaire de dégustation :

Couleur : Rose ambrée

Nez : Nous découvrons un nez doté d'un bel éventail d'arôme variés décore d'orange, de raisin sec, de figue, de datte et la pâte d'amande.

En bouche : Ce ratafia est obtenu par mutage du moût avec de l'alcool vinique à 96°. La bouche séduit par une générosité qui n'écrase pas le palais. La première attaque est bien fondue. L'équilibre richesse, fraîcheur et alcool est atteint. Les saveurs se concentrent sur les fruits secs et les agrumes confits légèrement enrobés par une onctuosité alcoolique. La finale tend sur la sève de pin et le pruneau.