



Desfontaine Frères

Fiche Technique

RATAFIA

Dégustation

Le Ratafia est un mutage de deux tiers de jus de raisin par un tiers de Marc de Bourgogne.

A Chamilly, le marc utilisé a plus de 25 ans d'âge !

Une fois assemblé, nous élevons notre Ratafia deux à trois ans en fûts sans compléter la perte d'évaporation.

Ceux qui le connaissent nous le disent : « Il est exceptionnel ce Ratafia » et pour cause.