



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique RATAFIA



Elaboration :

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