

SÉRAPHIN

- Ratafia Champenois

« Une liqueur généreuse aux accents fruité et sucré de la prune ».

COMPOSITION

Liqueur

100 % Meunier

Moût de raisins non fermenté + Marc de Champagne

100 % Millésime 2023

MUSIQUE DE TERROIR

Terroir : Écueil - Montagne de Reims - 5,5 hectares.

Classification : Premier Cru.

Sols : Argilo-Calcaire, Limoneux et Sableux.

Taille : Cordon de Royat et Chablis.

Certifications : HVE et VDC depuis 2021.

- Traçabilité de la parcelle à la bouteille.
- Contrôle de maturité et vendange manuelle.
- Pressurage pneumatique.
- Fermentations et passage au froid en cuves inox.
- Assemblage et filtration avant la mise en bouteille.
- Vieillessement en bouteille et sur lies.

INTERPRÉTATION

ŒIL - Robe légèrement ambre aux reflets or.

NEZ - Notes d'amande et de frangipane. Arôme de fruits mûrs et sucrés.

BOUCHE - Matière fruitée et veloutée rappelant la prune. Abord généreux avec une grande sucrosité pour cette liqueur gourmande.

RÉCITAL DE SAVEURS

A l'apéritif et en digestif.

L'harmonie - Brochette de melon et chiffonnade de jambon de Parme, foie gras et confit d'abricot .

L'accord parfait - Assiette de chèvre cendré, brie, langres, comté, et fruits secs.

FLACONNAGE

Carafe NEOS - 70 cl

Champagne Allouchery-Bailly
17 rue de Villers-aux-Noëuds - 51500 Écueil, France
+33 (0)3 26 49 77 48 - contact@allouchery-bailly.fr
www.allouchery-bailly.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE

Allouchery
Bailly

