

SÉRAPHIN

Ratafia Champenois

« Séraphin », en hommage à mon grand-père paternel Georges Allouchery. Pour l'anecdote, lors de la seconde guerre mondiale, il faisait partie de la FFI, et avait une carte d'identité aux couleurs des Forces Françaises de l'Intérieur avec pour pseudonyme : « Séraphin Donchery ». Friand aussi de ratafia, le nom de ce produit était donc une évidence ! Liqueur typique de la région à base de moût de raisin et d'eau de vie de Marc de Champagne. Ce nectar frais et fruité a longtemps été considéré comme « l'apéritif du vigneron » !

CÉPAGES

100 % Meunier

DÉGUSTATION

Le Ratafia Champenois Séraphin arbore une robe à l'aspect lumineux, satiné et assez dense, de couleur rose orangé avec des reflets rose saumoné profonds dans le verre. La sensation visuelle est originale et annonce une liqueur riche et nuancée.

Le premier nez est une ode aux agrumes, passant de la fleur d'orange à l'orange amère, la liqueur de clémentine. Une vraie signature terroir s'exprime par une trame iodée. L'aération du ratafia permet d'apprécier des notes d'amande, de cerise, de quetsche, d'abricot, de fraise des bois, d'herbes anisées, de cassis et de mûre.

Le contact dans le palais est suave et frais, avec une effervescence crémeuse. Le Ratafia Champenois Séraphin développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité orangée. D'un abord généreux, il est équilibré par un nectar fruité enrobant, de sucres résiduels intégrés et quelques amers bienvenus. L'ensemble homogène et séducteur gagne une finale liquoreuse que seuls quelques accents de Marc Champenois et une remarquable fraîcheur nous ramènent au Ratafia Champenois.

LES RÈGLES DE L'ART

Le Ratafia Champenois Séraphin est un vin de liqueur que nous choisissons pour son expression de nos terroirs, sur la souplesse et la fraîcheur d'agrumes. Il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'en digestif ou sur des plats judicieusement choisis. Nous suggérons de profiter de la couleur et des odeurs de votre Ratafia Champenois avec un service à 7-8°C dans un verre élancé et assez galbé.

ASSOCIATIONS CULINAIRES

Ces propositions harmoniques ont pour intention de susciter d'agréables moments de partage et de révéler toutes les nuances aromatiques de notre Ratafia Champenois :

Avec quelques abricots secs
Brochette de melon et chiffonnade de jambon de Parme
Saumon fumé (dans ce cas, servez le Ratafia Champenois à 4°C)
Foie gras et confit d'abricot
Emincé de magret de canard laqué au Ratafia Champenois
Avec un sorbet à la pêche de vigne façon « Trou champenois »
Assiette de chèvre cendré, brie, langres, comté, et fruits secs
Mimolette mi-vieille
Clafoutis aux cerises
Pêche melba

TITRE ALCOOMÉTRIQUE 18% vol

FLACONNAGE

Bouteille (70 cl)

Champagne Allouchery-Bailly
17, rue de Villers-aux-Neuds - 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**

