

Ratafia Champenois di Philippe Glavier

Il Ratafia Champenois di Philippe Glavier è un raffinato liquore tradizionale francese, prodotto in Champagne dal succo delle stesse uve utilizzate per lo Champagne, addizionato con alcol e distillato. È ideale per concludere un pasto o per momenti di relax. Si presenta con un colore giallo paglierino cangiante e una consistenza densa e limpida. L'esperienza olfattiva è delicata ed elegante, sprigionando intense note di biancospino, acacia, brioche e burro, con sfumature di confettura di mele cotogne, miele e mandorla secca.

Al palato, offre un sorso schietto e bilanciato. Una delicata tensione agrumata introduce sapori di frutta bianca, dove l'eccezionale contributo di freschezza bilancia il carico alcolico. Il finale è lungo e memorabile, con una persistenza data da un complesso intreccio fruttato, cremoso e minerale, che culmina in un retrogusto di miele di zagara. Questo tesoro enologico è un'alternativa perfetta come digestivo raffinato a fine pasto o come inaspettata opzione per l'ora del tè, meritevole di figurare tra i liquori francesi di alta qualità.



*Vitigni:
Chardonnay 100%*

Gradazione alcolica: 18%

*Zona di produzione estera:
Champagne*

*Denominazione vino:
Ratafia de Champagne*