

CHAMPAGNE
G+L
GOUNEL + LASSALLE

LOUNGE N°1

RATAFIA CHAMPENOIS

Cette flasque est une boussole dans mes voyages :
elle est l'ancre de mes racines,
la mémoire de mon terroir.
Emporter ce ratafia champenois, c'est toujours avoir
avec soi un peu de la Champagne !

Arnaud Gounel, wine-rider



REGARDEZ : ce ratafia est doté d'une belle couleur jaune ambrée soutenue, à reflets or-jaune. Aspect lumineux et fluide.

INSPIREZ : l'orange, le caramel, le nougat, la fleur d'oranger, la mandarine, les fleurs, les fruits à coque (prune, pruneau), le pralin, la pomme au four... déferlent.

GOÛTEZ : le contact en bouche est riche et frais, avec une matière fruitée charnue et enrobée, soutenue par une acidité orangée juste tendue. L'ensemble est élégamment fondu par un travail sous-bois soigné et dans l'esprit d'un affinage par le temps. La patine et la profondeur du palais sont relayées lors d'une finale pleine, savoureuse. Un haut potentiel gastronomique !

ACCORDEZ :
+ Avec une pièce montée !

ASSEMBLAGE	100 % Meunier (50 % en blanc et 50 % en rouge) + IGP Ratafia champenois		
VENDANGES	2018	TIRAGE	01/03/2022
ÉLEVAGE	En fût (de 2,25 hectos pour le blanc et de 2,25 hectos pour le rouge) + 25mg/L de SO2		
DISPONIBILITÉ	En bouteille de 50 cL (900 ex.)	TITRAGE	18 % vol. alc.

6 RUE NICOLAS JOBERT
51500 - CHIGNY-LES-ROSES - FRANCE

TÉL. : +33(0)3 26 03 43 05
INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR
WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR

CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE
WINE-RIDER