

ANDROPHORE RATAFIA CHAMPENOIS



CHAMPAGNE
SANGER
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

Création contemporaine, le ratafia Androphore s'inscrit dans la gamme SANGER et initie le palais des amateurs à une dégustation fine, intense et fraîche. Élaboré par Stéphane Blanc, chef de cave du Champagne SANGER et les étudiants d'Avize Viti Campus, il est une véritable découverte s'inscrivant dans la philosophie du Champagne SANGER : initier, innover et représenter toutes les possibilités du champagne.

COMPOSITION

Assemblage équitable de quatre modalités : ¼ de Chardonnay élevé en fûts, ¼ de Chardonnay élevé en bonbonnes de verre, ¼ de Pinot Noir élevé en fûts et ¼ de Pinot Noir élevé en bonbonnes de verre.
Teneur en sucre des moûts : 195 g/L.
18 % Vol.

ÉLABORATION

Androphore, ratafia champenois, est issu des plus belles récoltes de Chardonnay et de Pinot Noir. La saignée de Pinots Noirs ayant été particulièrement belle, son jus très sucré a été isolé par Stéphane Blanc, chef de caves du Champagne SANGER, pour élaborer Androphore. Aux jus a été adjointe une proportion de Fine Champenoise pour en faire naître un spiritueux.
Vendange manuelle.
Élaboration à 50 % en petite fûtaille de chêne et à 50 % en bonbonnes de verre.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe ambrée aux reflets dorés, lumineux et solaire.

Au nez : Fruits secs, amande, torréfaction.

En bouche : Androphore est rond, gras et révèle des arômes de café, de banane et de résine de pin, tout en fraîcheur et en tonicité.

Conseils de dégustation : Un spiritueux à déguster avec un foie gras, un melon pour un accord classique, un fromage bleu frais accompagné d'un émietté de pralines pour un accord audacieux ou en fin de repas avec un tiramisu pour une dégustation gourmande.

TIRAGE

Mis en flacon à la propriété.
300 flacons de 50 cl.



CHAMPAGNE
SANGER
HÉRITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE