

ANDROPHORE

RATAFIA CHAMPENOIS

Création contemporaine, le ratafia Androphore s'inscrit dans la gamme SANGER et initie le palais des amateurs à une dégustation fine, intense et fraîche.



CARACTÉRISTIQUES

- 1/4 Chardonnay élevé en fûts, 1/4 Chardonnay élevée en bonbonnes de verre
- 1/4 Pinot Noir élevé en fûts, 1/4 Pinot Noir élevé en bonbonnes de verre
- Teneur en sucre des moûts : 195 g/l
- 18% vol. alcool

ÉLABORATION

- 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. Aux jus a été adjointe une proportion de Fine Champenoise pour en faire naître un spiritueux.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe ambrée aux reflets dorés, lumineux et solaire
- Arômes pâtisseries sur des notes de cannelle et de fruits cuits (pommes, prunes, mirabelles)
- Caractère tonique, empreint de fraîcheur et de finesse avec une sucrosité agréable

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en flacon de 50cl dans son étui individuel
- Garde : indéfini
- Accords : foie gras, fromage bleu, tiramisu
- Servir à 6°C