

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

Ratafia Rouge

Le Ratafia Rouge est élaboré à partir de moûts de raisins en macération Pinot noir de notre vignoble de Champagne, auquel on ajoute de l'eau de vie.

Champenoise et du marc de Champagne. A servir frais en apéritif il accompagne également les gâteaux au chocolat ou une tarte aux fruits rouge, le foie gras « poêlée » et les fromages tel que le roquefort.

Ratafia proposé dans un flacon de verre de forme carrée présenté dans un étui carton imprimé ; produit très élégant pour faire honneur à votre table ou pour offrir.

10, rue du général-Leclerc
51530 CHAVOT-COURCOURT
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47



Ratafia Rouge