

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Ratafia champenois LIQUEUR À BASE DE MOÛT DE RAISIN ET D'ALCOOL

CE SPIRITUEUX D'UN NOUVEAU GENRE EST UNE
INVITATION À LA DÉCOUVERTE DE FRAGRANCES
DOUCES ET FRUITÉES.



ÉLABORATION

Meunier : 68 %
Pinot Noir : 26 %
Chardonnay : 6 %

Alcools : 2/3 eau de vie de
vin et 1/3 fine champenoise

ASSEMBLAGE

Années de récolte : 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.



« Pour révéler tous les arômes du Ratafia champenois Jean Hû, nous vous suggérons de le déguster dans des verres élancés et moyennement galbés. La température de service idéale est de 8°C. »

ROBE

La robe de ce ratafia champenois est sensiblement ambrée et laisse apparaître de jolis reflets de chaume soutenus. L'ensemble, limpide et brillant, révèle une grande pureté et une certaine élégance.

NEZ

Le nez évoque une gourmandise très avenante avec des arômes de raisins confits, de fruits à noyau, de kiwi mûr et d'orange sanguine. Un registre plus pâtissier vient ensuite avec des notes de pâte d'amande et des fruits secs grillés. Une certaine évolution se mêle à la puissance des fruits libérant des saveurs de confiture de mirabelle, de gelée de coing, de miel mature, de sève et de compote de fruit.

FRAGRANCES

En bouche, des notes de caramel, de poire au sirop et de moka accentuent la richesse de cette cuvée. L'équilibre entre sa sucrosité mesurée, son acidité, le caractère fondu de ses alcools et la richesse de son profil aromatique fait, sans nul doute, de ce Ratafia champenois un allié de vos instants de plaisir !

ACCORDS METS/RATAFIA CHAMPENOIS

- À l'apéritif : Gorgonzola sur toast
- Foie gras poêlé, dos de cabillaud en croûte, sablé de parmesan et sa noix de roquefort ou encore brochettes de canard caramélisé.

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille : 70 cl

CHAMPAGNE JEAN HÛ

29 rue d'Argentelle - 51700 Vincelles - France
Tél. : +33 (0)3 26 58 85 16 - Mob. : +33 (0)6 81 56 27 19
contact@champagnejeanhu.fr

www.champagnejeanhu.fr



@champagnehu



@champagnejeanhu



@louis-mouton

« Domaine certifié Haute Valeur
Environnementale » et « Viticulture
Durable en Champagne » depuis 2020.



EARL Jean Hû au capital de 448 580 € - N° TVA : FR 035 1211 5668
N° SIREN : 512 115 668 - RCS Reims 512 115 668