

C H A M P A G N E
LOUIS DE SACY
SŒUR ET FRÈRE

LE LOUVETEAU – RATAFIA CHAMPENOIS

Vendange 2019 – 100% Pinot Noir - Verzy

Elevage en fût de chêne – Pas de collage, pas de filtration – 18°

Le Ratafia Champenois « Le Louveteau » est élaboré à base de mouts (jus fraîchement pressé) provenant exclusivement de Verzy.

A ce mout, nous ajoutons un distillat vinique neutre qui apporte le degré d'alcool et bloque la fermentation.

Nous utilisons du distillat vinique car celui-ci n'apporte pas d'arôme au Ratafia Champenois, et permet donc de mettre en avant notre terroir, **Verzy**.

Le vieillissement s'effectue ensuite en fût de 228L pendant de long mois. (5 ans pour cette cuvée)

Le Louveteau est non filtré et non collé. Il a été produit à 800 flacons. Peut être décliné en magnum (1L) ou sur commande en 4,5 L

Conseil de dégustation :

Ne pas servir trop frais (12°C-16°C) – Flacon de 50 cl

