



BB Champagne
**BOUDE
BAUDIN**

RATAFIA

2/3 Moût de raisins, 1/3 Fine Champagne

Toute en richesse et en suavité, cette cuvée doit son caractère au subtil mariage de moûts de raisins et d'Eaux-de-vie de vin.

À la dégustation, le Ratafia de Champagne révèle des notes sucrées et épicées. Il distille aussi de subtiles touches mordorées de fruits confits et de gelée de coings.

Idéal à l'apéritif, il accompagne à merveille les spécialités culinaires élaborées.

Verrines délicates et colorées, onctueuses bouchées de foie gras... Il se déguste également avec le melon. Il révèle et enchante les saveurs des mets les plus recherchés.

Dégustation

Couleur: ambrée, brillante.

Nez : notes sucrées et épicées.

Bouche : nuances de fruits confits et de gelée de coing.

Le ratafia de champagne

s'apprécie en apéritif, pur ou en cocktail.

La recette du cocktail « allegrata » :

mixez 5 cl de ratafia et 3 cl de jus d'orange, ajoutez
1 léger trait de citron vert, c'est prêt, déguster !!!

Le saviez-vous ? L'écrivain Alexandre Dumas appréciait beaucoup le Ratafia, qu'il surnommait « élixir incomparable ».

L'étymologie la plus commune du mot Ratafia est l'expression latine « *Rata Fiat* » : « que le traité, le marché soit ratifié ». Autrefois, il était d'usage de partager un verre lorsqu'une affaire était conclue, on nomma donc Ratafia la boisson consommée à cette occasion