



RATAFIA

Elaboré à partir de moûts de raisins frais (jus de raisins) en provenance exclusivement du vignoble de la Champagne et d'eaux de vie champenoises.

C'est au cours de son vieillissement que le Ratafia de la Champagne acquiert son goût moelleux et sa robe lumineuse et ambrée. Son élevage peut durer plusieurs années et il développe des arômes de fruits secs et de fruits confits.

Notre Ratafia est un produit universellement apprécié.


CHAMPAGNE
Camiat & Fils
LOISY EN BRIE