



Ratafia de Champagne

Producent:	Champagne Doyard-Mahé
Område:	Champagne
Land:	Frankrig
Alkohol:	18,0
Drue:	Pinot Noir

Ratafia er en spændende og noget atypisk vin, som er lavet efter Solera-metoden, hvor man blander ældre årgange i den nye most.

Vinen kommer fra særdeles kalkholdige jorde ved Vertus, hvor der desuden findes kridt og fossile aflejringer, som stammer helt tilbage fra dengang, hvor Champagne-regionen var havbund. Vinen vinificeres i 2 år efter, hvorefter den lagres et år på egefade.

Den er tilsat druesprit, så alkoholprocenten er på 18%.

Vinbeskrivelse:

Ratafia har en smuk ravgylden farve og en næse med svesker, figer, rosiner og nødder. Smagen er meget fyldig og sød med en blid krydret finish.

Vinen er en oplagt ledsager til blå oste, chokoladedesserter og evt. foie gras.

Druesammensætning:

100% Pinot Noir

Beskrivelse af producenten

Champagne Doyard-Mahé er et familiefirma, der ligger i den velkendte premier cru landsby Vertus i det sydlige Côte des Blancs i Champagne-området i Frankrig. Doyard-Mahé er et udtryk for rene premier cru Vertus champagner, hvor man på flotteste vis formår at bringe det bedste frem i Chardonnay-druen.

Der produceres 8 forskellige Champagner, hvoraf størstedelen er Blanc de Blancs (100% Chardonnay). Doyard-Mahé er eksperter i Blanc de Blancs-typen, hvor familien virkelig formår





at producere sprøde, mineralske og knivskarpe Champagner, som er tro mod Vertus-områdets unikke terroir.

Maurice Doyard, der levede fra 1889 til 1974, var en af Champagne regionens berømte pionerer. I dag er det Maurice Doyards barnebarn, Philippe Doyard, der sammen med sin ældste datter, Carole, fører de stolte familietraditioner videre og producerer de flotte Doyard-Mahé-champagner med samme store passion som Maurice Doyard gjorde for 4 generationer siden.

Doyard-Mahé ejer 6 hektar, hvorfra der produceres ca. 50.000 flasker Champagne. Arbejdet på vingården udføres så bæredygtigt som muligt, og man undgår så vidt muligt al brug af pesticider.