Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron

Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron is een verfijnd Bourgondisch aperitief gemaakt van Chardonnay druivenmost en Fine de Bourgogne. Rond, elegant en rijk van smaak met een prachtig karakter van rijpe druiven.

Maison Joseph Cartron uit Nuits Saint Georges maakt deze ratafia volgens een traditionele Bourgondische methode. Door het samenbrengen van verse Chardonnay druivenmost met Fine de Bourgogne ontstaat een zachte en aromatische drank waarin het fruitige karakter van de druif centraal blijft staan.

De smaak is verfijnd en toegankelijk met een mooie balans tussen zoetheid, frisheid en rijp fruit. De ronde structuur maakt deze ratafia bijzonder geschikt als aperitief, maar ook als begeleider van foie gras, desserts met fruit, chocolade of karamel.

Een mooie ontdekking voor liefhebbers van authentieke Franse aperitieven met een duidelijke herkomst en gastronomisch karakter.



Proefnotitie

Geur
Zacht en verfijnd met aroma's van rijpe witte druiven, lichte fruitigheid en een elegante zoete kruidigheid.

Smaak
Vol en rond met een zachte textuur. De smaak doet denken aan rijpe druiven met een mooie balans tussen fruitige zoetheid en verfijnde frisheid.

Afdronk
Lang en soepel met een elegante fruitige afdronk en een subtiele warmte van de Fine de Bourgogne.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl