



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **RATAFIA de Champagne, Derrière les Murs**

**Appellation :** VIN DE LIQUEUR

---

**Cépage :** Assemblage de Pinot Noir et d'eau de vie de vin de notre Distillerie.

---

**Région :** La Champagne

---

**Vinification :** Le ratafia, vin de liqueur, est le mariage de jus de raisin de la Champagne et d'alcool qui évite la fermentation alcoolique. Cette union intime donne après plusieurs années un produit harmonieux où la finesse champenoise se marie subtilement au moelleux. Assemblage de Pinot Noir et d'eau de vie de vin de notre Distillerie.

---

**Dégustation :** A l'apéritif, servir plus frais que le champagne, afin d'exhaler pleinement ses arômes.

---

**Accords :** Le ratafia peut également être servi comme vin de dessert.

---

**Producteur :** Vignerons depuis plusieurs générations, nous élaborons notre gamme de champagnes avec nos propres raisins et ceux que nous achetons chez nos amis vignerons. Le terroir de la côte des Bar, composé d'argile et de calcaire, donne aux cépages traditionnels champenois, Pinot Noir et Chardonnay, des arômes riches et fruités très particuliers, appréciés des connaisseurs. L'assemblage de vins de garde de plusieurs années nous permet de proposer une gamme de champagnes de qualité constante. Afin de vous proposer des champagnes à parfaite maturité, prêts à être consommés, nos cuvées vieillissent en cave au moins trois années, et pour les millésimes dix à quinze ans. De la vinification à la « prise de mousse », ou champagnisation, notre expérience ancestrale s'est enrichie des techniques oenologiques les plus récentes qui nous permettent de contrôler la qualité de notre production.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)