



LA CANTINA
VALLÉE D'OKA



RATAFIA



CÉPAGE

Chardonnay 100%

Ce **ratafia** est élaboré exclusivement à partir de moût de Chardonnay issu de raisins récoltés à parfaite maturité sur notre vignoble.

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Après le pressurage, le moût est soumis à un débourbage statique à froid afin de favoriser sa clarification naturelle. Une fois cette étape complétée, le moût est muté par l'ajout d'un alcool canadien titrant 45 % vol., ce qui permet de préserver l'intégralité de son potentiel aromatique ainsi que ses sucres naturels.

L'élevage se poursuit pendant 18 mois en fûts de chêne français ayant précédemment contenu du Chardonnay du domaine. Cette maturation lente favorise l'intégration harmonieuse de l'alcool, le développement de la complexité aromatique et l'expression du terroir.

Aucun intrant œnologique n'est ajouté au cours de l'élaboration ou de l'élevage. Le ratafia est non filtré et mis en bouteille manuellement afin de préserver toute son authenticité.

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

D'une robe riche et lumineuse, ce ratafia exprime avec élégance toute la concentration naturelle du Chardonnay. L'élevage prolongé en fût dévoile des arômes de miel, de fruits secs, de noix grillées et de fruits confits, soutenus par une texture ample et veloutée. En bouche, l'équilibre entre la douceur naturelle du raisin, la fraîcheur du Chardonnay et la complexité apportée par le bois offre une finale longue, harmonieuse et persistante. Servir entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

Ce ratafia accompagne parfaitement les fromages affinés, les terrines et foie gras, les noix grillées ainsi que les desserts à base de fruits, de caramel ou de chocolat blanc. Il se déguste également seul en fin de repas, comme vin de méditation, afin d'apprécier pleinement sa richesse aromatique et sa longueur en bouche.

Format : 500 mL

Alc./Vol. : 16 %

Sucre résiduel : 150 g/L

Production : 135 caisses de 6 bouteilles