

# SIMONNET - FEBVRE

Chablis



## 👑 APPELLATION

Vin de liqueur

## 👑 CÉPAGE

Chardonnay et Auxerrois

## 👑 SOL

Argilo calcaire

## 👑 VINIFICATION

Assemblage d'eau de vie de vin et de mout de raisin (1/3-2/3)

## 👑 ELEVAGE

En fût de chêne 12 mois avant la mise en bouteille

## 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans plantation en lyre

## 👑 RENDEMENT

35 hl/ha

## 👑 VIEILLISSEMENT

Le Ratafia a une capacité à vieillir de plus de 10 ans mais s'apprécie tout autant jeune.

## 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 8° - 10°C.

## SITUATION

Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830 et fût mis à mal par le phylloxera ainsi que les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés.

Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 15 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

## Histoire du Ratafia :

Le ratafia est une liqueur traditionnelle de nos terroirs.

C'est un produit qui trouve son origine vers le XIII<sup>e</sup> siècle. On bloque la fermentation par l'ajout d'alcool sur un jus de raisin. Ceci permet de conserver les arômes du raisin.

L'élevage en fût permet au ratafia de développer des arômes et de parfaire le mariage du jus de raisin et de l'alcool.

## DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le ratafia présente une robe jaune, brillante.

Le nez exprime des notes de fruits frais, de fleur avec des nuances vanillées.

En bouche l'attaque est ronde et veloutée avec un parfait équilibre entre le sucre et l'acidité qui apporte une finale longue et fraîche.

Idéal à l'apéritif, seul ou en cocktail (1/3 ratafia 2/3 crémant). Le ratafia pourra accompagner avec bonheur un foie gras ou un fromage persillé.