



RATAFIA

Domaine du Cros

Philippe & Julien TEULIER

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-du-cros

APPELLATION

RATAFIA VDF

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Sémillon, Issal, Ondenc

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont ramassés, pressés, puis mis au froid pendant 24 à 48h. Ensuite, les jus sont débourbés (éclaircis), ils sont soutirés et mutés avec de l'alcool de façon à obtenir un vin de liqueur à 16°.

Sucre résiduel : 180 g/l

Soufre : 0 ml/l

Acidité totale : 3,5 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe jaune au reflet dorés.

Nez de fruits sec à noyau et d'agrumes.

On retrouve les arômes et le croquant du fruit, ainsi que des arômes d'amande.

CONSEILS

Servir bien frais en apéritif, ou sur une tarte aux fruits en dessert.

Le domaine est certifié HVE3 depuis 2018