

## L'atelier #2

# Le secret du Ratafia

Le ratafia fait partie intégrante de l'histoire de la Champagne, de son patrimoine viticole et gastronomique.

Son goût de raisin frais sa richesse aromatique en font un partenaire idéal de certaines associations mets et vins.

**Une occasion unique de découvrir "une spécialité" qui ne vous laissera pas insensible.**

### DÉROULEMENT

- Accueil dans notre villa, à Ay.
- Explication du processus de fabrication.
- Dégustation commentée de 3 Ratafias.
- Reconnaissance des arômes.
- Association mets / vins.

### OBJECTIF

- Découvrir un des plus vieux produit de la Champagne.
- Apprendre à reconnaître la subtilité des arômes.
- Découvrir des associations merveilleuses.
- Tirer sa propre bouteille au tonneau (option premium).



Atelier  
d'1h / 1h30  
Prévoir 2h  
sur place



Dégustation  
dans notre caveau  
aménagé



Dégustation  
commentée avec  
accords mets / vins

---

***Découvrir de façon ludique & pédagogique  
un secret de la Champagne***



## INFORMATIONS PRATIQUES

Prix public / personne : 30€ TTC pour la formule classique  
47€ TTC pour la formule premium.

Paiement en CB, espèces ou Amex.

Participants : 6 mini. 16 maxi.

Privatisation possible (moins de 6 participants) : forfait 150€.

Réservation obligatoire.

Parking privé.



Champagne Collery - 7 rue Jules Lobet – 51160 AY Champagne  
info@champagne-collery.com - 03 26 56 86 68

[www.champagne-collery.com](http://www.champagne-collery.com)