

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 Aÿ.
- Explication du processus de fabrication.
- Dégustation commentée de 3 Ratafias.
- Reconnaissance des arômes.
- Association mets / vins.



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



Dégustation
dans notre caveau
aménagé

OBJECTIF

- Découvrir un des plus vieux produit de la Champagne.
- Apprendre à reconnaître la subtilité des arômes.
- Découvrir des associations merveilleuses.



Dégustation
commentée avec
accords mets / vins

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



INFORMATIONS PRATIQUES

Prix public / personne : 36€ TTC

Païement en CB, espèces ou Amex.

Participants : 6 mini. 16 maxi.

Privatisation possible (moins de 6 participants) : forfait 180€.

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