

Le Muid Montsaugeonnais - Ratafia

Auvergne



Crédit photo : © Muid Montsaugeonnais (Caves)



Infos pratiques

Categorie : Producteurs locaux

Type de produits : Esprit parc
national - forêts

Description

Nos terroirs, répartis à Vaux-sous-Aubigny, Montsaugeon, Rivières-les-fosses et Chatoillenot, particulièrement propices à la culture de la vigne, doivent leur qualité tant à la composition des sols qu'à leur exposition. Nos 4 cépages - *Pinot noir*, *Gamay*, *Chardonnay* et *Auxerrois* - s'y épanouissent et nous offrent leurs saveurs.

Depuis la création du Muid Montsaugeonnais, Dominique et Isabelle, nos vignerons, ainsi que leurs équipes, ont donné au vignoble une véritable identité. Un savoir-faire a d'ailleurs été plusieurs fois reconnu et récompensé. (Salon de l'Agriculture, Guide Hachette des vins, etc.).

Depuis 2020, nous poursuivons notre recherche de la qualité avec la conversion en Agriculture Biologique et la vinification parcellaire, qui permettra à nos vins de mieux révéler la qualité de nos terroirs.

La production, la récolte, la vinification, l'embouteillage (réalisé par un prestataire) et le stockage (cave et cuves) sont réalisés sur l'exploitation.

Le ratafia :

Cet apéritif est né du mariage d'un tiers d'eau de vie de vin, et de deux tiers de jus de raisin. Avec 17.5% vol d'alcool, et 180 grs de sucres naturels par litre, ce somptueux breuvage sera servi frais en apéritif. Il pourra également accompagner vos melons en été. 2 ans de conservation sont nécessaires. 2000 bouteilles de 70 cl sont écoulées par an. Ce produit obtenu par mutage, sera servi frais en apéritif, ou pour accompagner vos melons. Certains l'apprécieront en digestif.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

23 avenue de Bourgogne,
52190 Vaux-sous-Aubigny
03 25 90 04 65
06 70 55 02 86
[https://www.facebook.com/
vindepaysdelahautemarne/
muidmontsaugeonnais@orange.fr](https://www.facebook.com/vindepaysdelahautemarne/muidmontsaugeonnais@orange.fr)
<https://www.muidmontsaugeonnais.fr/>