Grappa Po'Merlot

Spécialité par lot

PO' DI POLI, indique avec clarté l'arôme et la saveur du cépage utilisé. C'est un goût identifiable, fruit d'une harmonieuse cuvée de mono cépages, appartenant à la même famille, mais se distinguant par des clones, des provenances et des vendanges différentes.

Matière première : Marc de Merlot de Piave et des collines de Breganze.

Élaboration : Le marc est distillé dans des alambics constitués de petits chaudrons de cuivre à cycle de vapeur discontinu (artisanal). On obtient un distillat à environ 75% d'alcool. L'ajout d'eau distillée permet de baisser le taux d'alcool à 40%. La grappa sera ensuite réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée.

Dégustation : La grappa dévoile des arômes d'herbe coupée et de sarment vert, tout en laissant deviner des notes de fleurs rouges (géranium, rose), arômes classiques du Merlot. En bouche, la grappa réchauffe le palais tout en douceur.

Service : Servir fraîche, mais non froide.

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ : 10330370 **–** 700 ml
Prix : 62,50 $
Prix licencié : 54,36$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Suite 300 Montréal, Qc H2K 2V7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.montalvin.com

2024-05-29