



## Cleopatra Prosecco Oro

Spécialité par lot

*Cléopâtre, alchimiste de l'ancienne Égypte, a créé le premier alambic destiné à la « distillation » du plus précieux des métaux : l'or. Elle l'a nommé Crysopea (du grec crysos, or et poirò, faire). Au XXI<sup>e</sup> siècle, après des années de recherche à la Distillerie Poli, Crysopea renaît; l'alambic le plus innovateur en fonction aujourd'hui duquel provient ce Prosecco d'Oro qui est dédié à Cléopâtre, l'alchimiste.*

**Matière première :** Marc de raisins de Glera utilisés pour la confection du Prosecco

**Élaboration :** La Cleopatra est distillée avec Crysopea, le plus innovateur des alambics à bain-marie, sous vide d'air. La combinaison de ces deux procédés, en plus d'apporter des avantages au niveau de la distillation en tant que telle, produit un distillat délicatement fruité et floral, qualités normalement perdues dans une distillation plus traditionnelle.

**Dégustation :** Robe dorée aux reflets brillants et d'une texture onctueuse. Au nez, la Prosecco Oro propose une certaine sucrosité qui ne nuit pas à son élégance avec des parfums de fruits, de miel et des notes Balsamiques. En bouche, cette grappa est délicate et bien équilibrée avec des notes d'agrumes vanillées.

**Service :** Servir entre 10°C et 15°C dans un verre tulipe

**Pourcentage d'alcool :** 40%

**Code SAQ :** 13519848 – 700ml

**Prix :** 76,00\$

**Prix licencié :** 66,10\$

**UVC :** 6

