



Barili di Rhum

Grappa élevée en barriques de rhum agricole Clément
Spécialité par lot

Un voyage, un visage, une proposition, un sourire.

C'est ainsi que cette ligne de grappa Poli est née. Le fruit d'une collaboration entre deux marques prestigieuses résulte une grappa différente au profil aromatique fascinant.

Matière première : Marc de différentes cuvées de raisins blancs légèrement parfumés.

Élaboration : Après une distillation de type artisanale, en petites quantités et en alambic de cuivre, typique de la distillerie Poli, on obtient une grappa, millésimée, qui subira une double maturation. Elle vieillira tout d'abord en barriques durant 2 ans. Ensuite, c'est un passage de 6 mois en barriques ayant contenu le rhum agricole martiniquais Clément qui donnera à la grappa sa particularité aromatique.

Dégustation : La grappa dévoile des arômes de fruits exotiques, de réglisse et de biscuit au beurre. En bouche, elle est bien équilibrée avec de fraîches notes boisées.

Service : Servir entre 18°-20°C dans un verre tulipe

Pourcentage d'alcool : 40%

Code SAQ : 11350971 – 500 ml

Prix : 98,50\$

Licencié : 85,67\$

UVC : 3

