



La Première

Spécialité par lot

Vieillie en fûts de chêne français produit par le tonnelier du Château. Quantité Limitée.

Région : Vénétie

Matière première : Eau-de-vie obtenue à partir de marc de raisin Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot du plus célèbre Château Premier Grand Cru de Pauillac (Médoc) en France.

Élaboration : Le marc est distillé dans des alambics constitués de petits chaudrons de cuivre à cycle de vapeur discontinu (artisanal). On en obtient un distillat à environ 75% d'alcool.

Élevage : Cette eau de vie est vieillie en fûts de chêne pendant 8 ans. L'ajout d'eau distillée, après la période de vieillissement, permet de baisser le taux d'alcool à 46%. La grappa sera ensuite réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée.

Dégustation : Arôme de fruits rouges mûrs, miel, massépain, camomille, réglisse, vanille. Goût complexe, majestueux et enveloppant.

Service : Servir entre 18 et 20°C.

Pourcentage d'alcool : 46%

Ambrée, 700 ml

Code SAQ : 13574601

Prix : 187,00\$

Licencié : 162,64\$

UVC : 2

La qualité de la Grappa dépend de 3 facteurs principaux : le type d'alambic, style du distillateur et la qualité du marc. Jacopo Poli insiste beaucoup pour que ces 3 facteurs soient toujours maximisés dans la production de ses Grappas.

