



PODERI COLLA®

# BONMÉ apéritif à base de vin Moscato DOC

Spécialité

**Cépages :** Moscato

**Vinification :** Les raisins Moscato sont écrasés immédiatement après la récolte et une quantité d'alcool pur est ajoutée au moût afin de retarder la fermentation alcoolique. De cette manière, c'est la teneur en sucre naturel des raisins qui édulcore Bonmé, en conservant les caractéristiques aromatiques extraordinaires de la variété. Les composants à base de plantes (couennes, pépins, racines, fleurs) sont infusés séparément dans de l'alcool pendant une / deux semaines; la douzaine d'extraits ainsi obtenus sont testés dans différentes combinaisons, jusqu'à l'obtention du dosage et de l'équilibre corrects, garantissant des résultats optimaux. Le produit final de ce processus minutieux est laissé au repos et amalgamé pendant quelques mois avant la mise en bouteille.

**Dégustation :** Idéal en apéritif et pour finir un repas, avec des viennoiseries sèches, il est aussi étonnamment agréable avec des fromages forts et piquants comme le gorgonzola naturel, ou des fromages aromatisés aux herbes et aux épices. Essayez-le également avec un gâteau au chocolat noir. Doit être servi frais, à 7/8 ° C.



**Code SAQ :** 14403791  
**Prix particulier :** 46,00\$  
**Prix Licencié :** 41,23\$  
Uvc (6)