

La Grappa 1937



<i>Provenance</i>	<i>Marcs de Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et Gamaret, raisins utilisés pour la production de notre vin "Sottobosco"</i>
<i>Distillation</i>	<i>Les marcs ont été distillés immédiatement après pressurage dans un alambic de type Hollstein avec méthode de chauffe en bain-marie. Ce procédé garantit une distillation lente et une séparation optimale du cœur de la distillation utilisé pour cette grappa originale.</i>
<i>Affinage</i>	<i>24 mois en barriques de chêne français.</i>
<i>Couleur</i>	<i>Jaune doré intense avec reflets ambrés.</i>
<i>Parfum</i>	<i>Fin et de grande personnalité qui se distingue avec des notes de marasquin et de petits fruits des bois. Légères notes de chocolat, tabac et vanille provenant du vieillissement en barriques qui lui donne une grande complexité et élégance.</i>
<i>Goût</i>	<i>Riche, délicat et particulièrement plaisant. On retrouve toute la variété d'arômes perçus au nez qui restent longtemps en bouche. Une grappa forte et de grand caractère.</i>
<i>Teneur en alcool</i>	<i>48 Vol.%</i>