



## Poli Miele

### Liqueur de miel à base de grappa

Spécialité par lot

**Matières premières** : Marc de plusieurs cuvées de raisins de la province de Vincenza, Vénétie et miel biologique d'acacia.

**Élaboration :** Après avoir abaissé le degré d'alcool du distillat à 28%, on ajoute la grappa est infusée. On obtient ensuite un distillat à environ 75% d'alcool. L'ajout d'eau distillée permet de baisser le taux d'alcool à 40%. L'eau-de-vie sera réfrigérée, filtrée et finalement embouteillée.

**Dégustation :** Arômes de pin, genévrier, fleurs (acacia, orange). Saveur douce, intense et rafraîchissante

**Service :** Servir à 10 – 15°C.

**Code SAQ:** 11731141 – 500 ml

**Prix :** 43,50\$

**Prix licencié :** 37,83\$

**UVC :** 6

