



MEREGALLI FRANCE

VOLO



VOLO VERMOUTH VOLO ANALCOLICO

L'expérience des parties impliquées, les brevets utilisés et le désir de révolutionner un marché émergent ont conduit à ce produit innovant dans sa production.

RÉGION : Lombardie

MATIERE PREMIERE : Principalement artemisia, grenade et coriandre.

PRODUCTION : Produit naturel issu d'une extraction à froid non alcoolique d'herbes, de fleurs, de feuilles, de fruits et de racines, avec l'ajout de sucre de canne blanc et d'arômes.

ROBE : Brique avec des reflets rouges

NEZ : Immédiatement enveloppant avec un grand corps qui fait exploser des arômes herbacés et fruités.

BOUCHE : En bouche, il se révèle chaud avec un contraste de notes sucrées et amères telles que l'absinthe, laissant place en fin de bouche à la fraîcheur de la grenade.

ACCORD : Parfait pour un cocktail sans alcool ou pour une mixologie à faible teneur en alcool



ALCOOL

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z